pizza e pasta ITALIANA

n°9 ottobre '18

www.pizzaepastaitaliana.it anno XXIX



Non solo pizza,

proposte per il menù dei ristoranti-pizzeria


SCOPRI GLI IMPASTI DI NUOVA GENERAZIONE
CON LE IMPASTATRICI PROFESSIONALI F2
Studiata in collaborazione con istruttori delle maggiori Scuole Italiane Pizzaioli




Unimix

AZIENDE

5 Stagioni - Agugiaro e Figna p. 67 - 75
Alfichef p. 11
Amarcord p. 85
Antico Molino Rosso p. 81
As Group p. 125
Beerattraction p. 115
CAD p. 91
Castelli Forni p. 107
Ceky p. 97
Cerutti Inox p. 19
Dagstyle p. 71
Dell'Oro p. 9
Denti Industria Molitoria p. 27
Effedue p. 2
Eurial international p. 45
Familia p. 102
F.lli Beretta p. 113
F.lli Cuppone p. 37
Farmfrites p. 77
Formalactis p. 12 - 13
Gi Metal p. 103
Gluten free & Lactose Free Expo p. 52
Greci Prontofresco p. 39
Greensfood - My Dibel p. 117 - 121
La Torrente p. 114
Latteria Montanari p. 127
Latteria Visinale p. 70
Lidia p. 50
Magic Cooker p. 69
MAM - Eredi Malaguti p. 43
Max Box p. 47 - 49
Mecnosud p. 119
Molino Pasini p. 7
Molino Piantoni p. 59
Moretti forni p. 3
Mozzarisella - Frescolat p. 23
Naldoni p. 33
New Plast p. 68
Novafunghi p. 29
Novaltec p. 31
O Sole Napule p. 17
Pizza Eat p. 42
Polin p. 132
Rachello p. 51
Refrattari Pavesi Modena p. 53
Risolì p. 73
Rispo p. 131
Ristora Hotel Sicilia p. 99
Salomon Food World p. 57
Sanfelici p. 63
Sitta p. 65
Smoki p. 41
Tanagrina Ind Alimentare p. 79
Tecnobar&food p. 101
Tuttofood 2019 p. 87
Vecogel p. 95
Ventidue p. 109

— Sommario —

EDITORIALE 6
di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS 8
a cura di Patrizio Carrer

PRIMA PAGINA 10
a cura di Patrizio Carrer

Una sapiente rivoluzione nella ristorazione di qualità 14
di Giampiero Rorato

FOCUS
NON SOLO PIZZA
Non solo pizza: proposte e alternative per i ristoranti - pizzerie -
a cura della redazione
18

FOCUS
NON SOLO PIZZA
La cucina di un ristorante - pizzeria le soluzioni di Giuseppe Tirloni di Carimati
a cura della redazione



20



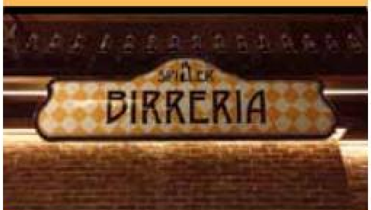
FOCUS
NON SOLO PIZZA
La parola ad Angelo Po: come organizzare la cucina
a cura della redazione
24

FOCUS
NON SOLO PIZZA
6 proposte di ristorazione innovativa
a cura della redazione
28



FOCUS
NON SOLO PIZZA
ALT il pit stop del buon cibo
di Patrizio Carrer
34

FOCUS
NON SOLO PIZZA
La Grotta Azzurra di Cristian Marasco
di Patrizio Carrer
38



FOCUS
NON SOLO PIZZA
Spiller, tra birra e cucina
a cura della redazione
46

FOCUS
NON SOLO PIZZA
Hamburger in pizzeria
di Caterina Orlandi
54

Servizio in sala nei ristoranti pizzeria — 60
di Giampiero Rorato

Lo stato della ristorazione italiana, oggi — 64
di Caterina Orlandi

LE AZIENDE INFORMANO — 70
— **Lira Ristoparma**

Franco Pepe vince *50 top pizza 2018* — 72
a cura della redazione

La ricetta consigliata — 74
a cura della redazione

IL TURISMO — 76
Il turismo balneare sta cambiando
di Giampiero Rorato

LA BIRRA — 82
Come orientarsi tra le birre italiane
di Alfonso Del Forno

LE AZIENDE INFORMANO — 86
— **Pizza Eat**
— **Scugnizzonapoletano**

IL RISTORANTE — 88
Casa Maticrak
di Virgilio Pronzati

IL DOLCE — 92
Uno splendido dessert per le grandi occasioni
di Laura Nascimben

LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE — 96
L'oro a Napoli è nero: parliamo del caffè
- 2° parte
di Marisa Cammarano

Save the date!
I più importanti appuntamenti dedicati alla pizza — 104
a cura della redazione

I regolamenti delle gare — 108
a cura della redazione

STORIE DI ALIMENTAZIONE E GASTRONOMIA — 110
Cristoforo di Messisbugo,
lo scalco gentiluomo dei duci d'Este
di Stefano Buso

LA STORIA DELLA PIZZA — 116
Scoperto il più antico disco di pasta di pane
di Giampiero Rorato

LA PIZZA A 360° — 122
Per fare la pizza ci vuole la farina
a cura della redazione

OSSERVATORIO HOST — 126

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI — 128

EDITORIALE

Il nostro impegno per un futuro migliore

di Giampiero Rorato

In questo periodo storico molte cose stanno cambiando nel mondo e per affrontare positivamente il nostro domani dobbiamo essere ogni giorno attenti, vigili e preparati. Il libero commercio tra i Paesi, con i dazi imposti dal Presidente USA, sta andando in frantumi e anche ciascuno di noi, come in ogni parte del pianeta, ne pagherà, purtroppo, lo scotto. La Gran Bretagna sta per uscire definitivamente dall'Unione Europea, innalzando un muro tra il regno di Elisabetta II e 27 Stati europei, con conseguenze negative per tutti. In Italia le polemiche politiche sono in deciso aumento, assieme a tante roboanti dichiarazioni e a pochi fatti e ciò è preoccupante. Per nostra fortuna o per nostro merito – di noi italiani, intendo – ci sono regioni ben amministrate, dove le polemiche restano sottotraccia e la cultura politica è abbastanza alta. E ci sono, in tutta la penisola, imprenditori impegnati a far crescere le attività produttive con punte di diamante che il mondo ci invidia. A loro volta i sindacati, interpretando la volontà dei lavoratori, sentono anch'essi la responsabilità del momento e difendono i posti di lavoro attraverso un intelligente e sostegno alle attività produttive, coscienti che i posti di lavoro dipendono dall'efficienza delle imprese. Siamo in un momento molto critico e l'Italia ha bisogno di un vero rilancio attraverso l'ammodernamento delle infrastrutture ferroviarie (a cominciare dalla TAV), stradali (in particolare le autostrade e le superstrade), portuali e aeroportuali, visto che l'Italia continua ad attirare turisti da ogni parte del mondo e sarà il terminal naturale della "Via della Seta", che collegherà l'Europa al lontano Oriente. È quindi dovere di ogni cittadino contribuire, secondo il proprio ruolo, la propria sensibilità e le proprie possibilità, a rendere l'Italia migliore, al passo con le richieste della modernità, per poter essere sempre all'altezza delle richieste dei cittadini e del suo grande potenziale culturale, economico e produttivo.
Siamo un Grande Paese, non è retorica l'affermarlo e se il turismo internazionale guarda sempre con favore alle nostre località di mare e di montagna, alle nostre città d'arte, ai nostri siti archeologici, ai nostri straordinari musei, alla nostra stupenda ristorazione, tocca a noi dare risposte positive, serie e professionali. Perché è così che dobbiamo comportarci, lasciando ad altri, a chi ama più sé stesso che l'Italia, trastullarsi in dannose polemiche che deturpano anche la bella immagine del nostro Paese.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXIX - n.9 Ottobre 2018

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO David Mandolin

REDAZIONE
via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it
www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi — *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING Maura Trolese — *Mediagraf lab*

IN COPERTINA illustrazione di Laura Pittaccio

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Stefano Buso.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).

ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE

a cura di **Patrizio Carrer**

Le farine 5 Stagioni protagoniste a In The Kitchen Tour 2018

Lunedì 3 settembre 2018 Le 5 Stagioni di Agugiaro&Figna Molini ha preso parte alla prima prima tappa de In The Kitchen Tour, la manifestazione culinaria promossa dall'associazione Chic quest'anno dedicata alla pizza gourmet. Nella suggestiva location de L'Albereta Relais&Chateaux in Franciacorta, le pizze dei Maestri Pizzaioli di Agugiaro&Figna Molini sono state le protagoniste della Jam Sassion fotografica. La giornata ha avuto l'importante obiettivo di valorizzare il lavoro del pizzaiolo, ponendo particolare attenzione sulla scelta di ingredienti di altissima qualità e la conoscenza del territorio circostante. Un sodalizio tra le due realtà, nato nel 2018 dalla condivisione di principi comuni come la ricerca e la valorizzazione delle materie prime pregiate: un percorso comune che ha l'importante obiettivo di educare il consumatore al buon gusto e alla cultura di una cucina di qualità. Protagoniste assolute della nuova sponsorship è la linea di farine Le 5 Stagioni dedicata al comparto pizzeria e alta cucina e farina destinata ai professionisti della ristorazione.





Cirio e la verace pizza napoletana

Un importante successo raggiunto dal marchio Cirio nella pizza: l'azienda emiliana infatti è entrata nell'albo dei fornitori ufficiali della Associazione Verace Pizza Napoletana, realtà che conta oggi più di 700 pizzerie registrate in 44 nazioni. L'AVPN che da sempre è in prima linea nella tutela della vera pizza napoletana opera per promuovere e far conoscere non solo la cultura della pizza, ma anche per valorizzare le eccellenze produttive che si rivolgono alle pizzerie. La linea di prodotti top di gamma riservati ai professionisti della ristorazione - con i Pelati Cirio e con Cuor di Pelato Cirio – entra di diritto nell'Albo dei fornitori approvati dall'AVPN. Per Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina si tratta di un debutto, dopo che numerose analisi e test sul prodotto realizzati con il contributo dell'Università di Napoli ne hanno verificato la piena rispondenza alle caratteristiche richieste dal disciplinare AVPN.

Pizza Schär: la "pallina" senza glutine per ogni occasione

Dr. Schär Foodservice, in collaborazione con Dovilio Nardi (Nazionale Italiana Pizzaioli), ha realizzato un video ricettario dedicato all'Impasto Pizza Schär in cui lo chef, sulla base della propria esperienza diretta, consiglia i pizzaioli innovative e sfiziose ricette gluten free con particolare attenzione al trattamento degli alimenti gluten free. «Vedere i clienti soddisfatti è una gioia ed è per questo che propongo anche piatti senza glutine nella mia cucina, cosicché anche questi clienti non si sentano limitati nel mio locale. Lo sento come un dovere – dice Dovilio Nardi– Acquisite le competenze necessarie, ogni ristoratore troverà solo vantaggi ad aggiungere nell'offerta il senza glutine». Nel corso dell'anno verranno pubblicate nuove video ricette sia di impasti base che di originali farciture, in linea con la stagionalità. L'Impasto Pizza, come tutti i prodotti Dr. Schär Foodservice, sono privi di glutine e frumento, notificati al Ministero della Salute secondo il regolamento CE 41/2009 e il D.M. 111/92, studiati per azzerare il rischio di contaminazione e pensati per le esigenze della gastronomia professionale.


DELL'ORO
VALMADRERA (LC) ITALY
Viale XXV Aprile, 42
Tel.: +39.0341.581202
Fax: +39.0341.200251
e-mail: info@delloro.it
youtube: delloroitaly
www.delloro.it
SIPAN
ASSOCIATE
Macchine
per PIZZERIA
Spezzarrotondatrice
continua automatica
"brevettata", ideale
per grosse produzioni
cm. 58 x 90 H 178
Arrotondatrice
a lumaca
mod. da banco
cm. 56 x 60 H 45
mod. con carrello
cm. 56 x 60 H 102
PRODOTTO IN ITALIA
MADE IN ITALY
INOLTRE PRODUCIAMO IMPASTATRICI E MOLTE ALTRE MACCHINE
www.delloro.it

prima pagina

a cura di **Patrizio Carrer**



Coca-Cola punta al caffè

Il brand del più famoso soft drink conosciuto al mondo ha recentemente acquisto la catena inglese di caffetterie "Costa". L'accordo, conclusosi con un impegno da parte di Coca – Cola di poco meno di 4 miliardi di sterline, dimostra come il mercato del caffè sia sempre più oggetto di business e speculazioni. In Italia la recente apertura del primo Starbucks a Milano ha probabilmente aperto le porte a tante altre catene di caffetterie, in barba al "rito del caffè" che nel Belpaese è un'istituzione da nord a sud.
Dai 39 negozi aperti nel 1995, ora Costa ne conta 3.800 in 32 Paesi; Costa supera Starbucks nel Regno Unito e si sta espandendo in mercati emergenti come quello cinese. Il bilancio al 31 marzo 2018 ammontava a 1,292 miliardi di sterline, in crescita rispetto a dodici mesi prima.
Il fascino del caffè resta in ogni caso capace di attrarre milioni di persone e la sua diffusione è in crescita. Il consumo di caffè nel Regno Unito raggiungerà 91,1 mila tonnellate, superando il tè (90,6 mila) nel 2021 sotto la spinta del boom del cappuccino che sta modificando il tradizionale "English breakfast" a base di the, uova e pancetta. A dirlo è una previsione di Euromonitor nel commentare proprio l'acquisto da parte della Coca Cola di Costa Coffee.





A novembre ritorna "frantoi aperti"

Dal 1° al 25 novembre tornerà alla ribalta la manifestazione "Frantoi Aperti in Umbria", giunta alla XXI edizione, un evento che, proprio nel periodo della frangitura delle olive, mette al centro dei riflettori l'Umbria rurale, i borghi ad alta vocazione olivicola, i produttori di olio e l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria.Frantoi Aperti porterà come ogni anno in Umbria migliaia di appassionati gourmet, animando per 4 weekend consecutivi i borghi medioevali aderenti all'iniziativa, in cui sarà possibile degustare l'olio extravergine di oliva appena franto, oltre a tanti prodotti gastronomici di qualità, partecipare a percorsi e occasioni di assaggio di olio, a visite guidate di monumenti e centri storici, a trekking tra gli ulivi, alla raccolta delle olive e a molte altre iniziative pensate anche per i più piccoli. Nei centri aderenti non mancheranno appuntamenti musicali e concerti, attività ludiche e di intrattenimento, passeggiate in bicicletta, fattorie didattiche, trekking tra gli ulivi, visite ai palazzi storici e mercatini agroalimentari di prodotti tipici dell'Umbria.



Grano, quotazioni record a causa del caldo

A causa di fattori climatici e produttivi il grano ha raggiunto la quotazione (record degli ultimi tre anni) di 200 euro per tonnellata, le stime di produzione sono in calo nell'Europa centro-settentrionale e sul Mar Nero.
A effettuare la stima, ancora una volta rivista proprio a causa dell'incertezza, è stata la Stratégie Grains che ha abbassato la previsione per il grano tenero nell'Unione europea a meno di 130 milioni di tonnellate:si tratterebbe dei volumi più bassi dal 2012, in calo di quasi il 10%rispetto alla passata stagione. Chi risente maggiormente della situazione è la Russia con Mosca che sta già ricorrendo alle scorte e ad ogni metodo per mantenere il primato di export da pochi mesi strappato agli eterni "rivali" americani. Ma le stime sul raccolto potrebbero arrivare addirittura a 64,4 milioni di tonnellate (su un totale di 100 milioni di tonnellate di cereali, contro il record di 135,4 milioni del 2017). Di contro, la domanda si mantiene molto forte.


Alfichef, il tuo tocco da Chef!


ALFICHEF
GUSTO IN BUSTA
CARCIOFI TRIFOLATI
A spicchi, senza aceto
Italian Taste



Latteria Sorrentina è il custode del sapere della *famiglia Amodio* che *dal 1880* trasforma il latte vaccino in *Fiordilatte*, cioè il latticino fresco più famoso della gastronomia italiana che arricchisce le tavole e le ricette di chef e di pizzaioli in tutto il mondo.
La quarta generazione *Amodio* conserva questo patrimonio di sapori in quattro linee dedicate agli appassionati e ai professionisti del cibo di qualità: *Fiordilatte di Napoli, Fiordilatte dei Monti, Fiordilatte della Penisola, 100% Lavorazione Italia*.



Scegli il Fiordilatte
per la tua pizza!


Sulla pizza ci va
solo il Fiordilatte.
Latteria
SORRENTINA
Il Fior di Latte dal 1880
Ph. +39 081 530 47 44
info@amodiogroup.it
www.latteriasorrentina.com

Una sapiente rivoluzione nella ristorazione di qualità

L'accurata ricerca delle materie prime

di Giampiero Rorato



Fino a non molto tempo fa la maggioranza del vasto mondo ristorativo italiano si riforniva per le proprie esigenze dai grossisti che, in certi casi, avevano nei loro cataloghi tutte o quasi le materie prime utilizzate nelle cucine: carni, salumi, prosciutti, sughi e concentrati vari, oli di vario tipo, spezie e via elencando. Spesso, ciò che contava di più non era tanto la qualità ma il costo e la scelta spesso privilegiava prodotti pur buoni ma meno costosi. Questo a grandi linee, con le dovute eccezioni che fortunatamente c'erano e non erano poche.
Poi, pian piano, con l'accresciuta cultura professionale dei ristoratori e dei cuochi – ogni anno dalle Scuole Alberghiere escono migliaia di giovani cuochi (anche se poi la maggior parte sparisce) – in linea spessa con una migliore cultura alimentare e conoscenza dei prodotti da parte dei clienti dei ristoranti, c'è stata una salutare rivoluzione.



Dalla fattoria...

Ecco allora diminuire il numero dei grossisti davanti ai ristoranti, mentre c'è, di contro, un crescente sviluppo nelle campagne di fattorie specializzate nella produzione di materie prime alimentari di alta qualità. E lì un numero sempre maggiore di ristoratori trova legumi e ortaggi, prodotti in molti casi in assoluta assenza di prodotti chimici; quindi animali da cortile e ancora salumi, frutta di stagione, ecc.
Queste aziende – vere fattorie esemplari ispirate a concetti biologici – sono diventate punto di riferimento per numerosi ristoranti e trattorie, i cui titolari sono andati pure a cercare e scegliere la risaia ove acquistare il riso; un frantoio privato o cooperativo che lavora esclusivamente olive proprie dove scegliere e acquistare l'olio extravergine d'oliva; una macelleria che lavora carni provenienti da seri allevamenti italiani ove acquistare la carne, salumi compresi, un pescatore o un fornitore di assoluta fiducia dove acquistare i prodotti ittici.
Se un ristorante sceglie la propria materia prima in questo modo, allora si è certi che la sua cucina ha una base seria, sana, sicura.

... alla tavola

Questa dunque è la nuova tendenza della ristorazione italiana. Ricordiamo che fino agli anni '70 circa del secolo scorso c'erano in Italia molte più trattorie che ristoranti (questi si trovavano soprattutto negli alberghi) e la cucina era ancora quella della nonna, seppur esteticamente migliorata.
Poi, per l'influsso della Nouvelle Cuisine fatta conoscere in Italia da Gualtiero Marchesi, la ristorazione ha subìto una prima rivoluzione: piatti meno casalinghi, molto più curati, esteticamente belli con accostamenti anche nuovi e qualche tentativo di francesismo non sempre intelligente.

Alla Nouvelle Cuisine è seguita la cucina "fusion" e poi la "molecolare", ma la materia prima continuava ad essere procurata dai grossisti di settore e spesso la scelta privilegiava quella meno costosa.
È vero che Gualtiero Marchesi, dagli anni '70 del secolo scorso uno dei più celebrati innovatori della cucina italiana, non badava troppo alla regionalità e stagionalità dei prodotti, purché fossero seri e buoni – c'era comunque nei suoi piatti un'arte straordinaria che emozionava - ma intanto le nuove idee cominciarono a circolare e un numero crescente di ristoranti cominciò a scegliere bene, anche se dovevano spendere un po' di più.



Due storici esempi

Nel frattempo alcuni straordinari cuochi italiani (cuochi, non chef, come ripete Fulvio Pierangelini, un grandissimo cuoco e manager) – come lo furono Angelo Paracucchi alla Locanda dell'Angelo ad Ameglia dal 1974 e Gianni Cosetti al Roma di Tolmezzo dal 1969 - seguono una linea diversa da quella privilegiata da Marchesi: privilegiano i prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità, selezionando la qualità migliore. Gianni Cosetti, ad esempio, percorre le vallate della Carnia, ricerca le erbe spontanee, i formaggi di malga, i salumi e i prosciutti contadini, riprende le vecchie ricette tramandate dalle nonne e le rinnova con straordinaria sapienza, dando vita a una "nuova cucina carnica" che altro non era che la sapiente evoluzione della tradizione e la sua fama era tale da far giungere a Tolmezzo, nell'estremo Nord d'Italia, i massimo gastronomi del tempo.



Angelo Paracucchi pubblica poi le sue straordinarie ricette in "Cucina Creativa all'italiana" (Sperling & Kupfer, 1986) e Gianni Cosetti le presenta nel suo "Vecchia e Nuova Cucina di Carnia", volume sempre attuale, edito ancor oggi da Andrea Moro di Tolmezzo.
Questi due personaggi hanno dato vita a un movimento molto interessante che ha alimentare la più seria delle rivoluzioni nella ristorazione italiana, quella adottata da sempre, fra gli altri, dalla famiglia Santini del ristorante dal Pescatore di Canneto sull'Oglio e da Heinz Beck celebrato cuoco de "La Pergola" a Roma. Quella ispirata da Paracucchi e Cosetti e convintamente seguita da tanti altri ristoranti italiani è la vera grande cucina italiana, quella che piace ai gourmet di tutto il mondo, una cucina che sceglie direttamente la materia prima, che affonda le radici nella tradizione, che privilegia territorio e stagionalità e che viene presentata con signorile eleganza in ambienti molto accoglienti, dove opera del personale di alta professionalità. Perché così è e deve essere la grande ristorazione italiana, un traguarda verso il quale tutti i bravi cuochi e i seri ristoratori devono costantemente puntare.


'O Sole 'e Napule
il gusto della qualità
il Firmato
villaggio creativo
Linea Chef
'O Sole 'e Napule
i Pelati
'O Sole 'e Napule
pomodori scelti e pelati accuratamente
succo dolce e compatto
i Pelati
QUALITA' FIRMATA
osoleenapule.it

Speciale

Non solo pizza:

proposte e alternative per i ristoranti-pizzeria



a cura della redazione

Dopo il numero di settembre sulla pizza e sulla cucina napoletana, la rivista Pizza e Pasta Italiana dedica queste pagine ai ristoranti – pizzerie. La redazione ha interpellato gli addetti ai lavori, cioè i ristoratori e le aziende che che di forniscono consulenze, servizi e attrezzature a chi decide di compiere questo importante passo.

Quello che emerge è che la soluzione “Ibrida” cioè in cui pizza e cucina convivono nello stesso locale è di sicuro una proposta vincente, in cui a fare la differenza non è solo l’offerta ma anche l’accuratezza nei piatti proposti. Ci sono però dei limiti pratici, come ad esempio le difficoltà nel servizio, i tempi di preparazione di una pizza sono decisamente diversi rispetto a quelli della cucina e quindi è difficile accontentare contemporaneamente lo stesso tavolo , oppure la collocazione di tante attrezzature diverse in spazi che finiscono per ridursi sempre di più.

Ci auguriamo che possiate trovare in queste pagine degli spunti utili per i vostri progetti di rinnovo, buona lettura.


Tulip
MADE IN ITALY
L'ingrediente più importante?
Ce l'ha ispirato la natura.
La pala realizzata per i veri professionisti della pizza.
Pratica, resistente, leggera e dal design unico e inconfondibile.
The most important ingredient?
It was inspired by nature.
The shovel made for the real pizza pros.
Handy, resistant, light and with a unique design.
Designed by: Itamar Harari
Cerutti Inox
WWW.CERUTTINOX.COM

La cucina di un ristorante-pizzeria

le soluzioni di Giuseppe Tirloni di Carimati

a cura della redazione

Carimati è un'azienda di Bergamo attiva nel settore dell'arredamento e design per spazi pubblici dal 1919. Proponendosi come innovatrice nella realizzazione dei banconi da bar già nel secolo scorso, oggi grazie all'esperienza nell'utilizzo dei materiali e allo studio dei nuovi trend offre soluzioni specifiche per ogni tipo di ambiente e spazio pubblico.

La fase di progettazione è molto importante sia per consentire al cliente di avere un'idea del progetto nella sua totalità, sia per permettere di gestire lo spazio in modo più organizzato e quindi più redditizio possibile.
Di seguito l'analisi e le soluzioni proposte da Giuseppe Tirloni, CEO dell'azienda lombarda.



— L'intervista —



1

Quali sono i fattori da tenere in considerazione per poter ampliare al meglio una cucina (spazio minimo, ergonomia delle attrezzature e della zona di lavoro, scarichi, canne fumarie, sistema di cottura, consumi elettrici minimi)

Parte fondamentale nell'utilizzo degli spazi è sicuramente la cucina; infatti analizzando questo spazio possiamo sottolineare i seguenti aspetti: la cucina non deve essere attraversata dall'ingresso delle merci per rispettare il ciclo produttivo e deve essere pensata nell'ottica di ottimizzazione del lavoro degli operatori.

Le dimensioni variano a seconda del numero di coperti: il distretto Asl di appartenenza potrebbe avere una specifica normativa di riferimento. In linea generale la dimensione di una cucina con ricettività fino a 50 posti deve essere di almeno 20 mq comprensivi della zona lavaggio. Per ricettività maggiori si calcolano ulteriori 0,5 mq per posto. Qualora la pizzeria sia dotata di cucina, lo spazio minimo deve essere almeno di 12 mq (escluso il forno di cottura).
La zona cucina e la zona pizzeria devono essere munite di cappe di aspirazione con sbocco a tetto. I locali devono essere illuminati ed areati naturalmente o con ricambi d'aria forzata secondo i regolamenti igienico edilizi della regione di appartenenza. Le pareti dei locali destinati a lavorazione, al deposito e ai servizi igienici devono essere rivestite o trattate in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 2 metri. I pavimenti di tutti i locali di lavorazione e deposito devono essere in pendenza con una o due griglie di evacuazione; devono essere raccordati alle pareti con angoli arrotondati ed essere realizzati con materiale antisdrucciolevole conforme alle prescrizioni di cui all'art. 8.2.2 del D.M. 236/89. In ogni ambiente cucina o pizzeria devono essere previsti adeguati spazi di esclusivo uso del personale dipendente (spogliatoio con armadietto a doppio scomparto per ogni singolo operatore, servizio igienico riservato al personale con possibilità di vaso, lavabo e doccia interna). La dimensione di detti vani è dettata dai regolamenti igienico edilizi della regione di appartenenza in funzione del numero di addetti.

2

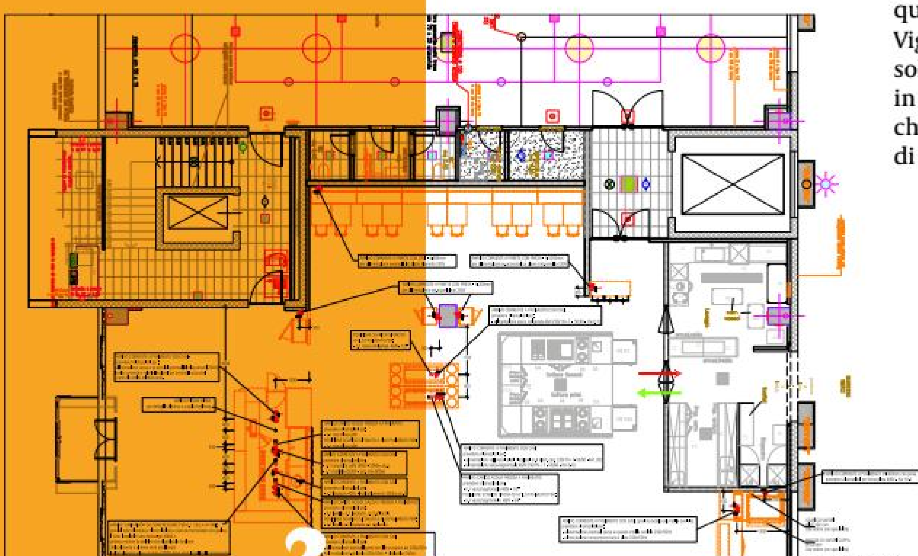
In una cucina ci sono diverse fasi lavorative, come va organizzato in funzione di tante esigenze diverse? Ci può fare un esempio? E per quanto riguarda le attrezzature?

In ogni cucina è opportuno identificare la zona preparazione, la zona di conservazione, la zona cottura e la zona lavaggio e separata, una zona di stoccaggio delle materie prime. Nel progetto che viene riportato in questo articolo ecco un esempio/soluzione con spazio bar, ristorante e pizzeria per un numero di circa 150/180 posti.
Il locale è stato impostato per avere una zona bar che al momento di massimo afflusso può trasformarsi in ristorante e una sala per il ristorante pizzeria. La zona bar può venire chiusa ed essere utilizzata separatamente nelle ore di chiusura del ristorante pizzeria.

Nella sala è stata realizzata una cucina centrale “a vista” di m. 3,00x4,00 dove si trova da un lato una friggitrice, un fry top, una griglia, due fuochi e un lavello per il cuoco. Dall’altro lato sono posizionati 2+2 fuochi, un cuocipasta a 2 vasche e un forno a convenzione. Una grande cappa dotata di filtri raccoglie i fumi di cottura e si allaccia alla canna fumaria. Le basi sono in parte refrigerate e distinte in zone separate per carne, pesce e verdure. Ci sono dei vani attrezzati per il servizio. La scelta di posizionare la cucina “a vista” è stato un atto di trasparenza verso la clientela; questo per mostrare la qualità dei prodotti e la professionalità degli operatori.

La zona di preparazione e lavaggio è separata dalla zona cottura con una superficie di mq 26,50. La prima è composta da due tavoli da lavoro con pensili soprastanti e due lavelli uno per la carne e uno per le verdure, dotati di comando per l’erogazione dell’acqua non azionabile manualmente e con doccette. Nella parte dietro è stata predisposta una zona di stoccaggio della farina con la macchina impastatrice, affettatrice, bilancia, macchina taglia - mozzarella e sono presenti armadi frigo sia a temperatura positiva che a temperatura negativa. Nella zona centrale è disposto un tavolone in parte riscaldato, con soprastanti ripiani a castello. La zona di lavaggio comprende una lavastoviglie a cappotte con scivoli, lavelloni, banchi neutri con contenitori per la spazzatura e pensili per stoccaggio. Attrezzature e banchi da lavoro sono tutti in acciaio inox.

A supporto della zona di preparazione è stato realizzato un ascensore/montacarichi che permette di raggiungere il piano interrato dove sono posizionate le celle di conservazione e il magazzino. Nella zona pizzeria il banco è realizzato in acciaio inox con parte superiore refrigerata in cristallo stratificato per vaschette ingredienti e un piano di lavoro continuo in granito. Nel vano sottostante è posizionata una cella frigo con ripiani e una cassettiera per palline della pizza. Il forno è ad alimentazione elettrica a due bocche, con interno in refrattario e sottostante la cella di lievitazione. Le due bocche permettono un migliore utilizzo del forno in funzione al flusso della clientela. A completamento del banco della pizza è stato aggiunto un mobile di servizio per il cameriere. Nella zona centrale della sala è prevista una zona antipasti a buffet con esposizione calda e fredda. Per una questione di normative locali dei Vigili del Fuoco è stato previsto il solo uso di energia elettrica stimata in 90/100 kW. Con l’uso di apparecchiature a gas si stima un utilizzo di 50/60 kW.



3 E’ importante affidarsi a professionisti per ampliare la cucina? Quali sono i rischi di eventuali acquisti improvvisati?

L’utilizzo idoneo dello spazio permette di sfruttare a pieno le potenzialità del locale. L’esperienza del professionista aiuta ad individuare il progetto più adatto a questo. Ogni caso deve essere studiato in dettaglio e le attrezzature devono essere scelte in base alla carta del menù che si andrà a proporre.

Affidandosi a professionisti del settore con comprovata esperienza si può ottenere un risultato che da subito e nel tempo porti ad un grado ottimale di soddisfazione. Il progettista conosce la storia e l’evoluzione del settore ed è in grado in base a diversi fattori a consigliare le soluzioni più appropriate.


LA FORZA DEL GERMOGLIO
DI RISO INTEGRALE ITALIANO
MOZZA RISELLA
Sei veramente sicuro di accontentare tutti?
100% VEGETALE
DAL RISO INTEGRALE GERMOGLIATO
dal riso integrale germogliato
MOZZARISELLA:
100% vegetale, biologica, leggera,
senza lattosio, senza glutine!
MOZZA RISELLA
LA FORZA DEL GERMOGLIO DI RISO INTEGRALE
classic
200g
Mozzarisella è disponibile
anche in confezioni da 1 kg (surgelata)
in scaglie, già pronta per l'utilizzo.
Un'alternativa alla normale
mozzarella, prodotta solo con ingredienti
naturali di primissima qualità
per una pizza gustosa e digeribile.
veganfriendly
RISO ITALIANO
BIO SU RICE
Per saperne di più:
mozzarisella.com

La parola ad Angelo Po:

come organizzare la cucina

a cura della redazione

Fondata nel 1922 a Carpi, l'azienda Angelo Po è da più di 90 anni un punto di riferimento per gli addetti ai lavori nella ristorazione professionale. Angelo Po è un esempio del successo dell'imprenditoria italiana, con un percorso fatto di impegno e dedizione, cominciato con un piccolo laboratorio dedicato alla realizzazione di cucine e diventato poi una realtà consolidata in Italia e nel mondo. Lo staff di Angelo Po, lavora tutti i giorni a contatto con cuochi e ristoratori e ne conosce le esigenze e le necessità: fattori come spazio, ergonomia, praticità di lavoro e ottimizzazione del tempo, sono la base da cui partire per realizzare una cucina o un'attrezzatura in grado di soddisfare le esigenze di chi vi lavora. Per questo motivo la redazione di Pizza e Pasta Italiana si è rivolta a questi professionisti e a chiesto loro cosa fare per partire al meglio con un'attività ristorativa. Ne abbiamo parlato con Chiara Roncagli, brand manager di Angelo Po.



— L'intervista —



1

Quali sono i fattori da tenere in considerazione per poter ampliare al meglio una cucina (spazio minimo, ergonomia delle attrezzature e della zona di lavoro, scarichi, canne fumarie, sistema di cottura, consumi elettrici minimi)

In previsione di una modifica dell'offerta gastronomica, gli aspetti da tenere in considerazione sono diversi e differenti, essendo sia prettamente burocratici (come per esempio le autorizzazioni e la verifica dei presupposti per un cambio che, pur non sembrando radicale, potrebbe compromettere già in partenza il progetto) e tecnici (verifica degli spazi e la scelta delle apparecchiature da utilizzare).

2

Se gli spazi sono ristretti come possono organizzare il ricevimento delle materie prime, lo stoccaggio, la gestione della temperatura controllata e la suddivisione delle celle per tipo di alimento.

3

Una volta individuati questi elementi come orientarsi nella scelta delle attrezzature?

A questo punto, diventa preziosa l'esperienza di professionisti che, oltre ad una progettazione tecnicamente corretta, sono in grado di consigliare e indirizzare il cliente verso soluzioni innovative e flessibili che possono adattarsi alle aspettative e necessità del cliente, sia nella fase iniziale di una nuova attività ma anche successivamente.

Fermo restando la conformità alle normative di legge, le nuove tecnologie, applicate sia ai metodi di preparazione/cottura delle materie prime ma anche alle attrezzature di cucina, permettono di risolvere alcune problematiche, spesso in modo veramente sorprendente. Ci sono sistemi che permettono di ottimizzare lavoro e spazio, per esempio con l'utilizzo combinato di un forno e di abbattitore rapido di temperatura, che permette di razionalizzare, programmare e risparmiare, sia in materie prime che mano d'opera, senza rinunciare ovviamente alla qualità degli alimenti e alla loro salubrità. Nella pratica questo consente, per esempio, di ampliare l'offerta gastronomica potendo preparare in anticipo o grandi quantità per fare fronte ai picchi stagionali oppure prelibatezze fuori stagione. Ci sono poi tanti altri strumenti di lavoro che integrano sistemi di cottura più complessi (grill o affumicatura), questo permette di andare incontro alle nuove tendenze gastronomiche come i cibi o aromi affumicati.



4

Quali sono secondo la sua esperienza, i pro di avere una cucina attrezzata per servire primi piatti, carne ecc. Sicuramente una maggiore offerta nel menù, ma anche una migliore organizzazione del lavoro?



Certo rimane fondamentale in fase progettuale studiare i flussi lavorativi ma anche utilizzare apparecchiature flessibili e multifunzionali che consentono sicuramente di ottimizzare i tempi di lavorazione, ridurre gli sprechi sia di materie prime che energetici.

5

E' importante affidarsi a professionisti per ampliare la cucina? Quali sono i rischi di eventuali acquisti improvvisati?

Possiamo certamente affermare che non serve una cucina grande per una grande offerta. Proprio per questo affidarsi a professionisti consente di evitare investimenti inutili, insomma evitare di fare il passo più lungo della gamba ed evitare di rinunciare alla qualità delle attrezzature, che spesso si traduce in maggiori costi di manutenzione.

6

Può farci un esempio di un locale che è passato da pizzeria a ristorante pizzeria?

Certamente, abbiamo seguito di recente la trattoria da Giorgio, a Roverbella in provincia di Mantova. Si tratta di un locale con circa 500 coperti tra sala ed esterno e v'era l'esigenza da parte dello chef Stefano Pasotto, di ampliare l'offerta culinaria. Gli spazi della cucina erano ridotti ma con alcune soluzioni – come per esempio la combinazione forno/abbattitore nella stessa attrezzatura – è stato possibile aggiungere in menù tanti piatti a base di carne e pesce. Inoltre grazie a questo sistema integrato nel locale di Roverbella pizze e piatti da cucina possono uscire nello stesso tempo. Una cosa non da poco, visto che di solito è sempre la pizza la prima ad essere servita al tavolo.

6 proposte di ristorazione innovativa

A cura della redazione

L'Italia è il paese del buon cibo e come tale ha punte di eccellenza enogastronomica sia nella filiera agroalimentare che nella ristorazione. Molto spesso questo viene dato per scontato e tanti bravi ristoratori, chef e pizzaioli, vivono di questa importante rendita, non preoccupandosi di rinnovare il proprio menù o locale, non rendendosi conto che un po' alla volta rischiano di essere "tagliati fuori" da una concorrenza più affamata e desiderosa di emergere. Rinnovarsi, cambiare, sperimentare e perchè no, rischiare, sono delle parole d'ordine che ogni bravo ristoratore – e quindi imprenditore – dovrebbe fare proprie. Per questo motivo si è scelto di riportare in queste pagine alcuni esempi di una ristorazione innovativa e di qualità, con soluzioni molto interessanti per menù, servizi, arredo e design. Alcune di queste proposte potranno risultare estreme, ma possono essere uno stimolo per rinnovarsi e proporre quel cambiamento tanto atteso.

Dry – MILANO



Il Dry di Milano è la pizzeria che abbina la mixology con le pizze. Il locale che si trova in via Solferino ha lanciato questa proposta ormai qualche anno fa, ma ha riscosso un successo e un clamore che perdurano tutt'ora. L'anima della pizzeria è lo chef Andrea Berton, che propone pizze gourmet con cocktail buoni e leggeri, ideali per chi ama la qualità. Per il tipo di proposta il locale non è certo l'unico, ma tutt'oggi ne rappresenta l'eccellenza. Presente in due location (Via Solferino e via Vittorio Veneto), Dry fa coppia con Pisacco, il ristorante di Berton dove a prezzi accessibili è possibile assaggiare la cucina dello chef e ovviamente l'omonimo ristorante diventato famoso per i menù degustazione in "brodo".




PRONTO
PORCINO
PRIMI PIATTI & PIZZE
PORCINI
PRONTO
MISTO FUNGHI
nova
nova
nova



28 Posti
Bistròt – MILANO

Il bistrot 28 Posti si trova a Milano ed è un progetto che recupera la vecchia location del ristorante, inserendo elementi di arredo realizzati con materiali di recupero. I lavori edili sono stati realizzati dai detenuti dell'istituto penitenziario di Bollate, mentre l'associazione Liveinslums, partner del progetto ha avviato all'interno del carcere milanese, un laboratorio di falegnameria dove sono stati costruiti i tavoli e le scaffalature del ristorante.
Il menù è innovativo e ricercato, con abbinamenti gastronomici di effetto che attirano una clientela giovane e aperta alle sperimentazioni culinarie (dagli spaghetti con lime, pomodoro giallo, ginepro e lattuga di mare, fino al dessert realizzato con ricotta, bottarga e polline). Numerose le iniziative e le cene di beneficenza i cui incassi vengono devoluti alle Onlus o ONG che operano in Italia e all'estero.

Mo...zzarella e co – ROMA



Il format Mòzzarella & Co si trova a Roma ed è il tempio della mozzarella. All'interno dei due ristoranti che si trovano rispettivamente in Piazza Bologna e nel quartiere Prati, la produzione casearia del latticino viene effettuata al momento e ovviamente è possibile anche l'assaggio. La mozzarella, rigorosamente di bufala e fatta con il latte proveniente da Paestum, non è il solo punto di forza del locale, che dispone di un'ampia scelta di salumi, formaggi e molto altro ancora. Il menù del ristorante spazia invece dalle pinse romane alla pasta fresca artigianale e dalla carne all'insalata.

Essenziale – FIRENZE



Essenziale è il ristorante di Simone Cipriani (St. Regis Roma, Santo Graal Firenze), che come dice il nome stesso, è incentrato sui piatti e riduce all'osso il servizio. I tavoli non hanno tovaglia, assente il personale di sala – i piatti vengono direttamente serviti dallo chef e dalla sua brigata e sopratutto tante soluzioni per valorizzare le portate. Essenziale, di nome e di fatto, ma con una grande cucina dove il vero protagonista è un menù con prezzi alla portata di tutti. Un'iniziativa molto interessante è il menù al buio, un percorso di degustazione di otto portate, in cui gli ingredienti di ogni piatto vengono svelati una volta che questi vengono consumati.


NOVALTEC,
I MIGLIORI NELLA PULIZIA PROFESSIONALE
GENERATORI DI VAPORE CON ASPIRAZIONE
elimina i detersivi
sanifica senza i 4 passaggi HACCP
dimezza i tempi di pulizia
Rispetta la normativa HACCP
Eroga vapore 175°
Aspira e asciuga
ACCIAIO
CAPPA
PIASTRELLE
PAVIMENTO
BLACK HAWK
RICHIEDILA GRATUITAMENTE
E SENZA IMPEGNO PROVALA NEL TUO LOCALE
CHIAMA ORA 041 449949
Via P.S. Mattarella, 28 - 30037 Gardigiano di Scorzè (VE) - T. 041 449949 F. 041 5830575 - www.novaltecgroup.com - info@novaltecgroup.com



Santi Sebastiano e Valentino — ROMA

Un panificio con cucina, un bar dove assaggiare rum e whisky e perfino un molino dove vengono preparate le farine per la produzione di più di 15 tipi di pane diversi: tutto questo è il Santi Sebastiano e Valentino, il forno polivalente aperto nel 2016 nella capitale. Aperto dalle 7 del mattino, il forno è un vero e proprio laboratorio, dove vengono testate le farine e blend personalizzati, per confezionare pane e prodotti da forno con cui viene rifornita una catena di negozi alimentari di Roma. Il progetto si ispira ai panifici della Germania meridionale, dove le farine vengono prodotte nei rispettivi laboratori e dove si privilegiano grani antichi, segale, lievito madre e lunghe fermentazioni. La cucina è a vista e rispecchia lo stile del forno, con piatti dove i protagonisti sono i cereali e i prodotti da forno: crespelle al farro, zuppe, riso. L'ambiente è minimal, suggestivo nella sua semplicità di luogo di lavoro che vuole suggerire un'atmosfera casalinga senza essere lezioso. Due vetrine su strada, si accede dal lato laboratorio accolti dal banco del pane e dalla caffetteria, poi, superato l'arco si avvista la cucina e in sala due lunghi tavoli col piano in marmo al centro della stanza.

Al Demetrio — PAVIA



Situato nel centro di Pavia Al Demetrio ristorante e lounge bar offre un servizio che inizia dalla colazione e arriva fino al dopo cena (live Dj ogni venerdì sera). Lo spazio si sviluppa su due livelli, al piano terra è presente la zona bar e lounge bar, mentre al primo piano si trova la zona ristorante. Il locale è stato rinnovato nel 2017 ed è stato scelto uno stile retrò con dettagli in ottone acidato e specchi invecchiati inserendo a contrasto un'illuminazione moderna e di design. L'offerta del menù oltre a carne, pesce e piatti vegetariani è arricchita dalla pinsa, specialità simile alla pizza, è ottenuta dall'utilizzo della farina di soia e di riso, del frumento e del lievito madre. Gli arredi sono stati realizzati dall'azienda Carimati di Bergamo.



ALT, *il pit stop del buon cibo*

A cura di Patrizio Carrer

Tra i format che la rivista Pizza e Pasta Italiana segnala in questo focus dedicato alle innovazioni dell'offerta ristorativa, sia come locale che come proposta c'è " ALT" il pit stop del gusto nato da un'idea del vulcanico chef Niko Romito. Di questo brillante cuoco, originario di Castel di Sangro, il cui valore è stato riconosciuto da importanti guide internazionali (guida Michelin, Gambero Rosso e L'Espresso) la nostra rivista si è già occupata in precedenza, ma il progetto "ALT" merita sicuramente un approfondimento. Lo scorso 13 agosto, lungo la statale 17 a Castel di Sangro, "ALT" ha aperto i battenti, presentandosi come una vera e propria stazione del gusto, informale ed accogliente e aperto dalla mattina alla sera.

All'interno di "ALT" si possono acquistare, pane, dolci, focacce (i panificati vengono preparati nel laboratorio vicino al negozio). Pensato per soste brevi ma anche per pranzi e cene più lunghe "Alt" offre un menù a base di carne, pesce, sformati e primi piatti al forno o alla brace.

La rivista Pizza e Pasta Italiana ha chiesto a Niko Romito di raccontare e spiegare il significato di questo progetto atteso.





"Il format ALT propone piatti curati ma alla portata di tutti, l'abbiamo visto con altre proposte sempre di Niko Romito a Roma (Pane e Caffè) e Milano (Bomba). Cosa c'è dietro a queste proposte?"

Dietro queste proposte c'è una grande attività di ricerca, come a partire dal laboratorio di ricerca del Reale si diffonde agli altri progetti. Da ALT proponiamo pasta al forno, sformati, carne alla brace, panini pizze e focacce. Piatti semplici che, nel nostro caso, sono il frutto di anni di ricerca e sperimentazioni: il pane e le focacce sono prodotte nel laboratorio PANE dopo un lungo studio su impasti e lievitazioni, con una selezione attentissima delle farine utilizzate e un progetto anche culturale di recupero delle vecchie varietà di grano locale, come la Solina e la Saragolla. E poi c'è il pollo fritto, un'icona del locale: è importante perché, oltre al lavoro sul prodotto e sulle modalità di preparazione (lunga marinatura, frittura del pollo intero) proponiamo un modo nuovo di consumarlo, in condivisione nei tavoli sociali interni al locale. Lo stesso discorso vale per Spazio Pane e Caffè a Roma, dove il menù dell'area bistrot si declina attorno al pane (le fette di pane condite, dalla colazione alla cena, le focacce, le brioches) e a pochi piatti che si ispirano alla cucina del ristorante. Il caso di Bomba è emblematico, perché sono partito dal rielaborare la ricetta tradizionale di mio padre per creare una versione salata completamente nuova, che non esisteva; ma il risultato di oggi, sia in termini di impasto che di studio sui ripieni, è frutto di anni di ricerca sul prodotto.







"ALT è un esempio di ristorazione innovativa, ma qual è il pubblico a cui vi rivolgete?"

"Gli allievi della Accademia di Niko Romito sono i veri protagonisti di Alt, sono loro a lavorare all'interno del locale…"

ALT è un progetto pensato per gli allievi dell'Accademia e gestito completamente da loro. La responsabilità delle cucine infatti è affidata ai ragazzi, così come la produzione del laboratorio PANE, adiacente al locale. È un ambiente giovane, sono tutti estremamente motivati e allegri. Credono nel progetto e trasmettono una straordinaria energia. ALT è l'estensione naturale del laboratorio PANE, che si trova alle sue spalle: questa vicinanza anche fisica favorisce l'interazione tra i due team, c'è un grande scambio di conoscenza.

Il pubblico di ALT è quanto più ampio possibile. L'offerta gastronomica è variegata e fatta di cose semplici: a chi non piace una focaccia al pomodoro o un panino con la frittata? Il pollo con le patate o le polpette al sugo? L'innovazione poi risiede anche nella modalità di fruizione. ALT è aperto da mattina a sera: si parte dalla colazione con le brioches, i succhi di frutta freschi, le torte da forno e le bombe, per proseguire poi durante il giorno con l'offerta salata della cucina (sformati, timballi, zuppe, carni alla brace, il pollo fritto) e dei lievitati (panini, pizze, focacce). Non ci sono limiti di orario, siamo aperti dalle 8 alle 24. Il pane fresco è sempre disponibile e l'atmosfera nel locale è accogliente e informale.



" C'è molta tradizione in questa proposta, quant'è importante preservare e apprezzare i piatti della tradizione?"

La tradizione è una questione di cultura gastronomica ma anche di memoria, di familiarità con certi sapori che da sempre ci appartengono e che è confortevole ritrovare anche quando si mangia fuori casa, proprio come da ALT. Qui la massima attenzione alla qualità si ritrova in ogni cosa, dalla semplice crostata alla cottura delle carni alla brace, alla selezione dei generi alimentari abruzzesi che raccontano agli avventori la nostra regione.

La Grotta Azzurra *di Cristian Marasco*

La Grotta Azzurra di Cristian Marasco si trova a Merate in provincia di Monza – Brianza ed è uno dei ristoranti – pizzeria che la redazione di Pizza e Pasta Italiana ha preso in considerazione come case history per questo speciale di ottobre. Dal 1982 - anno in cui la famiglia Marasco (papà Enzo, mamma Gigliola, e i tre figli Cristian, Mario e Silvia) apre una pizzeria napoletana con una sessantina di posti a sedere - ad oggi molte cose sono cambiate: la Grotta Azzurra infatti è diventato un locale con 200 coperti e altre due realtà a Bonate Sopra (BG) e a Garlate (Lecco), nella regione dei laghi. Dopo 36 anni di attività il locale della famiglia Marasco, ha subito una costante evoluzione, affiancando sempre all'offerta pizza un'ampia gamma di piatti di altissima qualità, come ci spiega Cristian Marasco.

A cura di Patrizio Carrer



Quale tipo di menù propone nel suo ristorante – pizzeria? Predilige carne, pesce, kilometro zero, prodotti del territorio? E'disponibile un'alternativa vegana? Gluten free?

Quando abbiamo aperto, nel 1982 siamo partiti con la pizza napoletana e le varie specialità a base di pesce della Campania, spaghetti con le vongole, impepata di cozze, frittura di pesce, dolci come il babà, la pastiera napoletana e così via. Oggi la Grotta Azzurra ha sposato la cucina mediterranea e il nostro cavallo di battaglia rimane il pesce: abbiamo un approvvigionamento giornaliero dai migliori mercati, inoltre proponiamo anche piatti di carne, cotta su una brace a vista. Per garantire una filiera corta e una grande qualità della materia prima ci affidiamo a produttori fidati e competenti.

Sulla base della sua esperienza quotidiana, i clienti del suo locale richiedono più pizze o piatti della cucina? Quando incidono in termini di ricavi a fine serata gli uni e gli altri?



La richiesta nel mio locale è 60 % pizza e 40% cucina. Nel menù della Grotta Azzurra ci sono pizze che possono costare come un piatto della cucina e questo è dovuto al fatto che nel corso degli anni le ricette, gli impasti si sono evoluti e con essi sono cambiati anche i costi delle materie prime. Per la cucina invece le cose sono un po' più complicate: il prezzo del pesce fresco dipende per esempio dalla disponibilità del momento, e non posso certo cambiare tutti i giorni i prezzi dei piatti nel menù. C'è da dire che sono cambiate anche le abitudini a tavola, difficilmente mi capita di servire menù completi dall'antipasto al dolce, i clienti rimangono molto meno seduti a tavola sia in occasioni informali che ufficiali come banchetti e cene di lavoro.

Quali sono le strategie che utilizza per ottimizzare al meglio il servizio? Spesso nei ristoranti – pizzeria, se un gruppo ordina sia pizza che piatti della cucina, c'è il rischio che non vengano serviti nello stesso tempo…

Oggi grazie alla tecnologia è diventato più semplice e veloce gestire il servizio di sala ma anche qui ci vuole attenzione. Nelle serate di grande lavoro, facciamo subito accomodare al tavolo le persone e cerchiamo di farle attendere un po' prima di prendere l'ordine. Questo ci permette di gestire in modo più agile la sala e la cucina e di dare a tutti l'opportunità di mangiare i nostri piatti senza attese. Può capitare sempre l'imprevisto ma il nostro obiettivo è sempre di quello di accontentare i clienti e migliorare sempre di più in quello che facciamo.





Come è strutturata la cucina? (a vista, c'è una brigata di cucina, che tipo di attrezzature ci sono nella cucina…)

Abbiamo la cucina a vista, all'interno c'è una brace e tutte le attrezzature necessarie (friggitrici, cuoci – pasta, un forno professionale ecc). L'aspirazione a soffitto ci permette di eliminare fumi ed odori sgraditi.
La brigata di cucina è composta da quattro persone, più un eventuale aiuto. Mio fratello Mario si occupa della gestione della cucina.

Secondo lei, quali sono i punti di forza della sua offerta ristorativa? Ci sono delle specialità della casa che si possono trovare solo nel suo locale?

Offriamo pizza e cucina che spazia dalla carne al pesce fresco, a pranzo offriamo il classico menù a prezzo fisso per i lavoratori con una scelta tra 5 primi, 5 secondi, e contorni vari. Alla sera abbiamo il consueto servizio alla carta, dove a fare la differenza è sicuramente il nostro piatto forte: Gli Spaghetti della Grotta – una nostra idea ma che ora si è ampiamente diffusa in tutti i ristoranti della zona - e che fa sicuramente piacere ai commensali.

Quanto incide nel suo lavoro la preparazione dello staff?

Siamo un locale a gestione familiare ed abbiamo un sistema di lavoro collaudato che si è affinato negli anni; con i nostri collaboratori abbiamo un grande rapporto di fiducia e collaborazione cresciuto giorno dopo giorno, assieme. Sono fortunato a poter contare su di loro perché mi rendo conto che è sempre più difficile al giorno d'oggi trovare personale disposto al sacrificio e all'impegno costante. Quante volte mi sento dire che questo tipo di lavoro richiede troppo sacrificio o che non ne vale la pena… è il nostro lavoro e dobbiamo cercare di farlo al meglio. Io credo che la migliore formazione si ottenga lavorando con chi ha più esperienza di te, con la massima umiltà e dedicando grande attenzione a quello che si fa. Il resto sono solo chiacchiere.

ricetta

Spaghetti della Grotta

per 4 persone

Spaghetti di Gragnano 400 grammi

Moscardini 200 grammi.

Seppioline 200 grammi

Vongole 200 grammi

Cozze 400 grammi

4 Scampi

4 Gamberoni

1 spicchio d'aglio, mezza cipolla

concentrato di pomodoro un cucchiaio.

pomodori pelati passati 500 grammi

Sale, pepe e olio

Procedimento

Rosolare le seppioline e i moscardini con aglio e un filo d'olio, sfumare tutto con il vino bianco e aggiungere poi i pomodori pelati, passati precedentemente. Portare a cottura e aggiungere un cucchiaio di concentrato di pomodoro. Cuocere per almeno 60 min. fino al completo ammorbidimento del pesce.
In un'altra padella cuocere gli scampi e gamberoni, aggiungere cozze e vongole e aggiungere il sugo preparato prima. Scolare la gli spaghetti fatti bollire precedentemente tenendoli leggermente indietro di cottura. Ultimare la cottura della pasta assieme al sugo, facendola mantecare. Un po' di scenografia: mettere la pasta in un recipiente di terracotta, coperta con un disco di pasta di pizza e porre il contenitore in forno. Una volta cotto il disco servire al tavolo: il cliente apprezzerà l'idea di spezzare il pane e trovare gli spaghetti.





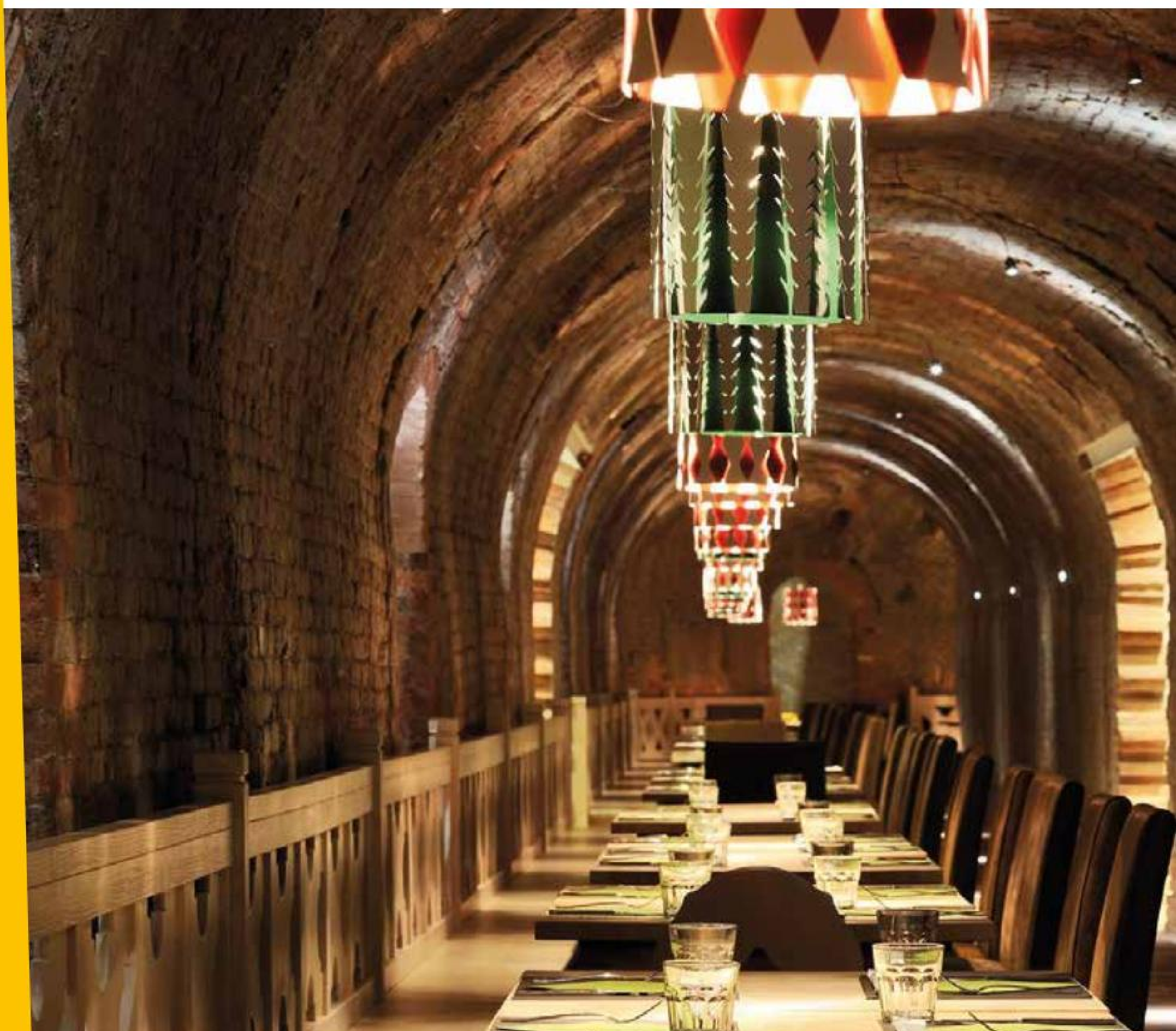
Maestrella
PIZZA CHEESE
UNA GAMMA UNICA
PER IL SUCCESSO DI
TUTTE LE VOSTRE
RICETTE
ELEVATO POTERE filante
CONSISTENZA fondente
UN SAPORE lattico deciso
Solo MAESTRELLA vi offre una gamma completa di mozzarelle e formaggi per pizza per tutti gli usi. Elevato potere filante, consistenza fondente, una ricetta per ogni tipo di forno, mix o mozzarella 100% latte: con MAESTRELLA potete scegliere tra ingredienti freschi, surgelati e IQF, per il sicuro successo delle vostre pizze o altre preparazioni gastronomiche.
Scoprite la gamma di prodotti e le ricette su: www.maestrella.com
Mozzarella
Mozzarella
EURIAL ITALIA S.p.A.
info@eurial.it
www.eurial.eu - www.maestrella.com
Eurial

Spiller, *tra birra e cucina*

A cura della redazione

Spiller è il format nato nel 2012 che unisce la birreria con il ristorante. Il progetto, nato da un gruppo di soci a cui è subentrato un importante birrificio alto atesino, propone una cucina di qualità, dove le birre sono protagoniste e si sposano con un menù ricco di proposte tirolesi e non solo.
I ristoranti Spiller sono diffusi tra Veneto e Lombardia, rispettivamente a Padova, Vicenza, Verona, Brescia e Milano e si aggiungeranno nel corso del 2019, altre nuove aperture. È importante soffermarsi sull'estetica dei locali: i ristoranti Spiller sono ampi e luminosi, dove a risaltare subito è il grande bancone centrale in legno con le selezioni di birre da servire ai tavoli. Un altro valore aggiunto è la location come nel caso del ristorante di Padova, ricavato all'interno di un'antica fornace restaurata, dando a Spiller ulteriore valore e prestigio. Anche l'ultimo arrivato, il locale aperto nel 2016 a Bardolino (Verona) è arricchito da una meravigliosa terrazza panoramica che si apre sul lago di Garda.

SOTTO Spiller a Padova



I locali possono accogliere dalle 150 (Spiller Bardolino, Verona) alle 800 persone (Spiller Fornace Morandi, Padova) e il numero di presenze mensili varia da 5mila a 20mila. Questi numeri collocano il gruppo Spiller tra i maggiori ristoranti/ birrerie italiani e ne fanno a tutti gli effetti un esempio di successo di ristorazione "ibrida" – se per ibrido si intende un locale che unisce il meglio di due o più proposte ristorative -. La scelta di inserire il gruppo Spiller tra le proposte di ristorazione innovativa è quindi motivata proprio dalla capacità di offrire una location prestigiosa, ma allo stesso giovane e informale e di replicarla con successo in diverse città.
Il menù come si vedrà nell'intervista che segue, spazia dalla carne al pesce e dalla pizza ai piatti tirolesi, tutti rigorosamente accompagnati da una selezione di birre. Andrea Rizzato del gruppo Spiller ha raccontato alla nostra redazione la storia, gli obiettivi e i punti di forza di questi locali.

Quando è nato il progetto Spiller? Qual è la sua mission? Ci sono dei requisiti ben precisi che caratterizzano il vostro brand?

Il progetto Spiller nacque nel 2012, con soci diversi, mentre oggi la società fa capo ad un socio unico: Birra Forst SpA.
Le aperture sono avvenute dal 2012 (Il primo a Padova nel mese di ottobre di quell'anno) e l'ultimo a Bardolino, a giugno 2016. Come spiegato nel nostro sito"[…]Nei locali si respira un'atmosfera che riporta subito alla mente il tradizionale stile dell'azienda altoatesina (il birrificio Forst che attualmente è proprietario del gruppo Spiller Ndr) , fatto di eleganza, cura per il dettaglio ed amore per la qualità."
La nostra mission: realizzare un format innovativo nel mondo della ristorazione, andando oltre la classica "birreria-pizzeria".



Quali sono le caratteristiche principali dei ristoranti Spiller, sia nel servizio, che nel posizionamento dei tavoli in sala, negli arredi.



Lo stile è moderno, con richiami all'atmosfera sud tirolese, con forte utilizzo del legno come arredo, sia per le tavole, che nella mobilia e per i pavimenti.
È ad oggi in ristrutturazione uno stabile per un'apertura all'inizio del 2019 in Friuli Venezia Giulia ed è stato recentemente avviato un progetto denominato "Spiller 2.0" che ha allo studio numerose aperture di locali a partire dal 2019, con dimensioni più contenute rispetto a quelli ad oggi attivi.

SOPRA
Spiller a Milano



I ristoranti Spiller sono immediatamente riconoscibili, qual è il vostro target di pubblico?

Le nostre birrerie sono molto amate tra il pubblico femminile, spesso soddisfatto dalle insalatone (con verdure fresche e/o al vapore), che trova un ambiente accogliente, signorile, sicuro. Il pubblico maschile trova invece una selezione di ottimi piatti preparati e serviti con cura e ovviamente ottime birre.
I nostri ristoranti sono fra le birrerie più grandi d'Italia, i locali Spiller, con le loro atmosfere suggestive, sono già una realtà affermata a Brescia, Padova, Verona, Vicenza, Milano, Trieste e Bardolino (VR).





Quali sono i vostri piatti best seller?

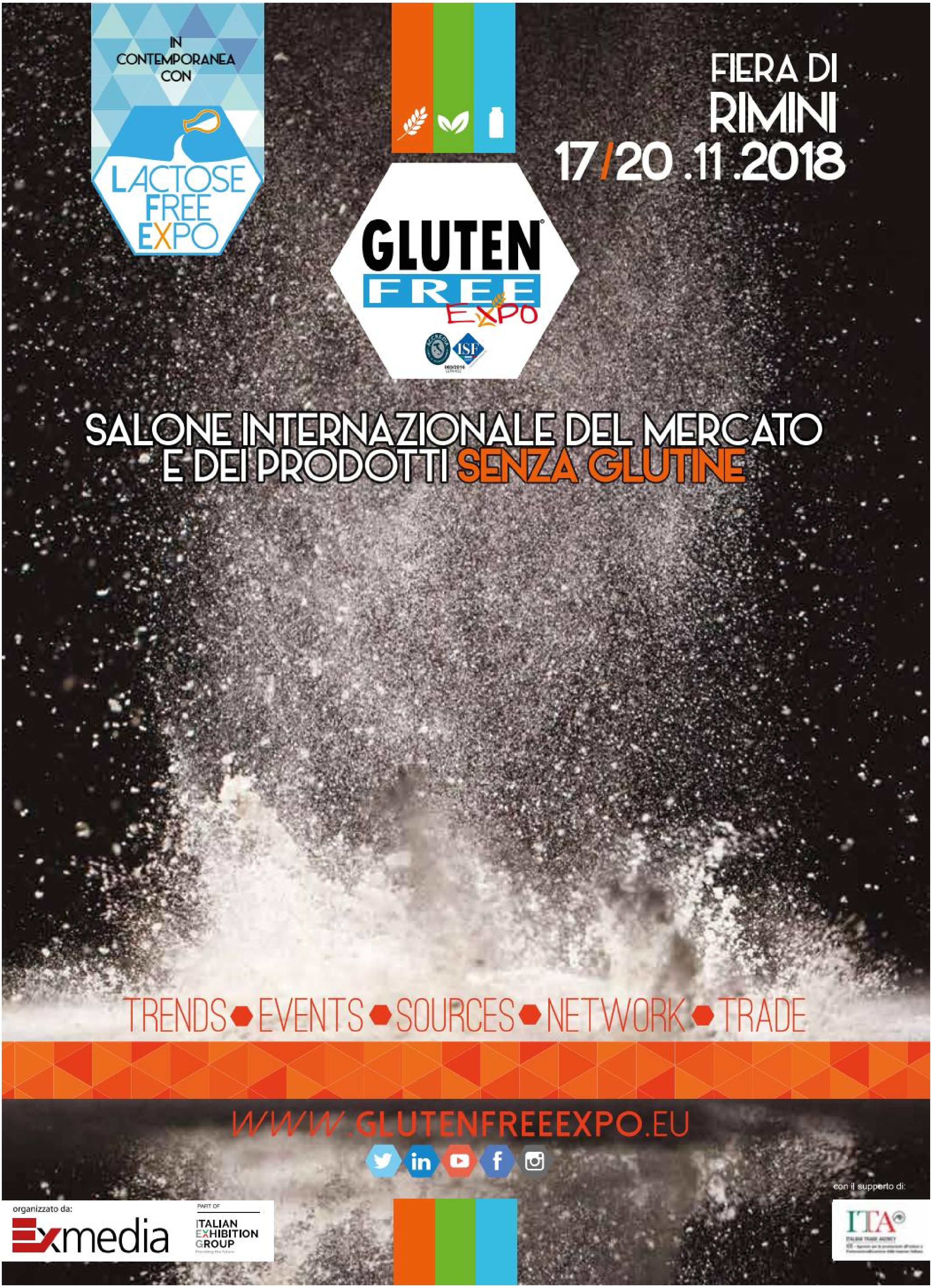


I nostri piatti più venduti sono i succulenti piatti tirolesi (stinco, costine, wurstel, rosticciata) le pizze, gli hamburgers (fra i quali segnaliamo quello con 300 gr di carne scelta) e i piatti di carne (segnaliamo la ribeye, la tagliata e tomahawk). Segnaliamo gli ottimi brezel di dimensione giganti, davvero eccellenti.
Le caratteristiche principali sono una buona cucina che sappia accompagnare le migliori birre del brand a cui facciamo riferimento. Il menù è ampio e soddisfa tutta la famiglia: piatti tirolesi, carne alla griglia, pizza, insalatone, hamburgers, ristorazione classica (primi/secondi). Soprattutto dopo le 22 sono molto graditi gli snacks (hamburgers / club sandwich / patatine) sempre in accompagnamento alla birra a marchio Forst.

Progetti? Prossimi obiettivi?

Essere più vicini alle famiglie ed ai giovani, prevedendo per i primi l'inserimento di zone dedicate al gioco per il prossimo anno, per i secondi un menù dedicato per la seconda parte della serata. Sono inoltre visibili tutte le partite della Champions League e le partite di campionato serie A – Sky su schermi giganti (65"). Organizziamo a rotazione concerti dal vivo e feste della birra fra i mesi di settembre ed ottobre. Per questo rimandiamo al profilo facebook @ Spillerforst.
I progetti di nuove aperture avranno un nuovo forte stimolo a partire dal 2019…




IN CONTEMPORANEA CON
LACTOSE FREE EXPO
FIERA DI RIMINI
17/20 .11 .2018
GLUTEN FREE EXPO
SALONE INTERNAZIONALE DEL MERCATO
E DEI PRODOTTI SENZA GLUTINE
TRENDS • EVENTS • SOURCES • NETWORK • TRADE
WWW.GLUTENFREEEXPO.EU
con il supporto di:
organizzato da:
Exmedia
PART OF
ITALIAN EXHIBITION GROUP
ITA





HAMBURGER in PIZZERIA

Un trend in aumento nei locali dove si serve non solo pizza!

—

Ma come utilizzare ingredienti della quotidianità della pizzeria anche per questa pietanza importata da altri paesi?

di Caterina Orlandi

L'hamburger è una polpetta di carne macinata e pressata, solitamente bovina, cotta prevalentemente su piastra. Col diffondersi delle catene internazionali di fast food, il termine è passato a identificare anche un panino imbottito composto da pane, carne bovina tritata (il vero e proprio hamburger), salse e condimenti. La parola è frutto di un prestito linguistico fra tedesco e inglese. In tedesco hamburger è il demotico di Amburgo. Polpette di carne bovina erano probabilmente comuni nella città e nel porto di Amburgo verso l'inizio del XIX secolo; la ricetta fu portata nel Nordamerica dai numerosi tedeschi immigrati negli Stati Uniti in quello stesso periodo, la gran parte dei quali partiva dal porto di Amburgo, il maggior porto commerciale della Germania, e si diffuse con il nome di hamburger steak "bistecca amburghese".

Da alcuni anni stiamo vivendo una vera e propria rivoluzione culinaria, dove l'hambuger, il classico panino junk food americano è stato sdoganato, diventando il nuovo re di ristoranti e pizzerie. Nasce così l'hamburger all'italiana, visto che, come dice Joe Bastianich, proprietario del ristorante Orsone (Cividale del Friuli) famoso per i suoi hambuger gourmet, " il nostro è l'unico posto in grado di rendere giustizia all'hamburger". Anche Gualtiero Marchesi che si è cimentato nell'opera per Mc Donald e Victor Garnier, patron del ristorante Blend di Parigi, assieme a David Japy ed Elodie Rambaud, pubblicano nelle nostre librerie il libro "L'Hamburger Gourmet" (ed. Ippocampo).

Oggi basta fare un giro ta le vie delle città italiane per accorgersi di quanto sono affollati i ristoranti che hanno trasformato il piatto simbolo della cultura pop americana in un nuovo trend culinario da intenditori. Molte pizzerie in Italia, sia a sedere che al taglio hanno accolto positivamente questo trend, tant'è vero che semplicemente sfogliando il loro menù ci si accorge che la voce hamburger è bene presente che sia al sangue o ben cotto, con insalata o cuore di formaggio e poi ancora, con salse o speziato. Questa rivista intende fornire nuove idee ai ristoratori, mostrando come è possibile destinare altre declinazioni all'impasto da pizza, magari personalizzandolo con spezie ed aromi o semplicemente quello che ogni bravo pizzaiolo utilizza per le pizze più comuni.

Sono stati scelti degli hamburger di altissima qualità destinati alla ristorazione professionale, a base di carne di manzo, maiale, vegetariano e vegano, cotti direttamente e velocemente nel forno da pizza a 330° circa in una teglia con della carta antiaderente oppure ancora delle semplici retine da pizza per circa 5/6 minuti, dopodiché sono stati scelti dei pani pizza diversi. Anche deliziose pizze gourmet possono essere realizzate con degli speciali tipi di hamburger fatti con pulled pork (spalla di maiale brasata cotta secondo la tradizionale ricetta americana) che sembrano disfarsi sopra la pizza con il calore del forno, dando un sapore particolare ed affumicato alla pietanza.

Gli impasti sono interamente realizzati con pasta da pizza o con farine utilizzate in pizzeria, con diversi gradi di raffinazione a seconda del risultato ricercato.
Ai diversi tipi di hamburger possono essere abbinate birre di alta qualità, così da completare l'offerta e marginalità al menù offerto nella sua interezza.
A seguire le diverse pietanze realizzate dai master pizzaioli di Scuola Italiana Pizzaioli, con l'aiuto dello chef Rudy Speranzoni nella realizzazione e bilanciamento della farcitura.





—

Vegan Burger

PER LA REALIZZAZIONE DEL PANE:

— 1 kg di farina tipo '00 con W 220
— acqua di pomodoro e curcuma
— 1% sale
— 3% olio di semi di lino
— Idratazione del 55%

Lavorazione diretta a breve lievitazione
Peso della pallina 150 gr, messa in forma su un tegamino. Schiacciata dopo la prima lievitazione e messa a lievitare per una seconda volta.

PER LA REALIZZAZIONE DELLA FARCITURA:

— hambuger vegano
— pesto di rucola e zenzero
— melanzane
— peperoni
— zucchine grigliate
— tofu grigliato
— insalata gentile
— salsa Mediterranea vegana

Cottura nel forno elettrico da pizza a 220° per 30 minuti circa

Pizza gourmet con spalla brasata di maiale

PER LA REALIZZAZIONE DELL'IMPASTO:

— Su 1 kg di farina
— 50% farina integrale
— 50% farina '00
— 2.5 % sale
—5% olio
— Lievito madre
— Impasto diretto

Idratato all'80%, terminato a 23/24°, lasciato poi riposare in massa per 50 minuti. Formate le pagnotte, sviluppando in diametro in base al tegamino, 10 gr per cm (ex. 25 cm = 250 gr) Lievitazione pallina, stesura in tegamino tempo di riposo 2 h a temperatura ambiente, precottura 250 ° per 8 minuti.

PER LA REALIZZAZIONE DELLA FARCITURA:

— pulled pork
— mozzarella
— crema di zucca mantovana
— brie
—prosciutto di Parma





Burger Norma al Gorgonzola

- stile Puccia pugliese -

PER LA REALIZZAZIONE DELL'IMPASTO:

— 1 ltr d'acqua
— 1.8/1.9 kg farina
— 3/6 lievito
— 50 gr sale
— 50 gr olio

pallina da pizza classica 250 gr
cottura classica o su forno elettrico o su forno a legna

PER LA REALIZZAZIONE DELLA FARCITURA:

— hamburger di manzo da gr 150
— melanzana grigliata
— mozzarella
— gorgonzola
— pomodorino nero di Pacchettella
—speck croccante
— rucola
— salsa alla "pizzaiola"

Sunny Veggie Burger

PER LA REALIZZAZIONE DELL'IMPASTO:

— per 1 kg di farina
— farina tipo integrale
— malto d'orzo tostato
— 1% sale
— 3% olio di semi di lino
— Idratazione del 55%

Lavorazione diretta a breve lievitazione
Peso della pallina 150 gr, messa in forma su un tegamino. Schiacciata dopo la prima lievitazione e mezza a lievitare per una seconda volta.



PER LA REALIZZAZIONE DELLA FARCITURA:

— hamburger vegetariano condito con verdure
— valeriana
— pomodoro cuore di bue
— zucchine grigliate
—cipolla rossa di Tropea
— scamorza a fette e crema di scamorza



Big Burger

PER LA REALIZZAZIONE DELL'IMPASTO:

— doppia pasta da pizza (2 palline di impasto)
Infornare, sovrapponendole con olio d'oliva all'interno cosicché non si attacchino

PER LA REALIZZAZIONE DELLA FARCITURA:

— hamburger gr 332
— funghi champignon freschi
— crema di funghi al tartufo
— scamorza
— cipolla rossa di tropea
— pomodoro cuore di bue
— valeriana
— maionese alla mandorla d'Avola





a cura di Giampiero Rorato

Servizio in sala

nei ristoranti e nelle pizzerie

Non dovrebbe esserci grande differenza fra servire i clienti di un ristorante e quelli di una pizzeria e addirittura nessuna se si è in un "ristorante-pizzeria", perché le basi della professionalità, la buona educazione e il saper fare devono appartenere a tutti coloro che servono nei locali di ristorazione, dall'osteria con cucina, alla trattoria di campagna, alla pizzeria e fino ai ristoranti più celebrati.

Le basi della professionalità

La prima regola che il personale di sala di qualsiasi livello (direttore, maître, cameriere) deve rispettare riguarda la cura della propria persona.
Chi opera in sala deve essere vestito in modo corretto, non con pantaloni corti o sporchi o con un maglione stantio, ma con un completo in perfetto ordine. Se in sala operano più persone tutte devono essere vestite allo stesso modo (divisa di servizio), salvo i proprietari.
In pizzeria, proprio perché tradizionalmente ambiente informale, anche il personale può avere una divisa informale, ma pulita e uguale per tutti.
Non sono ammessi, soprattutto in cucina, piercing che possono causare infezioni o disturbare i clienti i quali hanno diritto di non essere avvicinati da personale che corre questo rischio. I capelli devono essere in ordine, corti nei maschi e ben raccolti nelle donne, per evitare che qualche capello cada nel piatto.
Le mani e le unghie devono poi essere pulitissime e sempre ben curate, senza anelli ingombranti o braccialetti sonanti.
La semplicità e la pulizia fanno l'eleganza di chi opera in sala.
Il personale di sala deve sempre sapere quello che porta in tavola ed è compito del cuoco, in accordo col direttore di sala (o caposala o maître) informare quotidianamente il personale delle caratteristiche e degli ingredienti dei singoli piatti. Questo briefing prima del servizio è importante nei ristoranti, dove la carta o la stessa composizione dei piatti, specie di pesce, può variare, mentre nelle pizzerie, con sempre le stesse pizze, è sufficiente che il pizzaiolo o il titolare (se altra persona) si accerti che tutto il personale conosca gli ingredienti e le caratteristiche di ogni singola pizza.
È poi importante che il personale conosca le bevande disponibili o se non le conoscesse – in diversi ristoranti ci sono centinaia di etichette di vino – è bene che prima di portare al tavolo la bottiglia (vino ma anche birra), legga l'etichetta per saperne le caratteristiche e, per il vino, l'azienda produttrice, l'anno di produzione, il grado alcolico, nonché la corretta temperatura di servizio.
Nel muoversi in sala deve essere premuroso, ma mai di corsa; se deve parlare con un cliente deve fermarsi a un metro dal tavolo. Ma in servizio ci si ferma solo per rispondere a domande o per illustrare il piatto.
Una caratteristica sempre più importante è la conoscenza di almeno una lingua straniera, almeno l'inglese; meglio se due. Nel Nordest la seconda lingua più parlata dai turisti è il tedesco; nel Nordovest il francese. Fra poco ci saranno sempre più turisti russi e cinesi, e conoscere quelle lingue valorizzerà ristoranti e pizzerie in tutta Italia.

Come si portano e si servono i piatti

Ecco un argomento non sempre conosciuto e ancor meno seguito come si dovrebbe, per cui mi permetto di allargare un po' il ragionamento, anche se quanto qui esposto vale più per la ristorazione vera e propria che per le pizzerie. Ma se il locale è "ristorante-pizzeria" è bene uniformare il comportamento e preparare conseguentemente il personale. Innanzi tutto, nei ristoranti tutto ciò che è portato in tavola lo si fa con un piattino o con un vassoio. I vassoi vanno coperti con un tovagliolo perché ciò che è sopra non scivoli Sia in ristorante che in pizzeria per portare un piatto lo si tiene per il bordo con il pollice e l'indice, senza mai toccarne l'interno.

Per portare due piatti ci sono due modi:

1 — il primo va tenuto con l'indice e il pollice; il secondo va posto sopra, appoggiato sul palmo della mano e tenuto dal mignolo e dall'anulare;

2 — si appoggia il primo piatto sulla mano sinistra, con il pollice sopra il bordo del piatto, lasciando mignolo e anulare completamente liberi; il secondo piatto va sotto il primo, tenendolo fermo con le altre dita.

Da che parte si serve

A sinistra del cliente: si serve il pane, si servono eventuali piatti complementari a quello principale (insalate, pane, contorni, ecc.), si sparecchiano i piatti e le posate messe a sinistra del commensale, si servono le salse.

A destra del cliente: si mettono e si sbarazzano i piatti, si aggiungono o tolgono le posate messe a destra, si servono le bevande, si servono piatti complementari a quello già servito, se liquidi (sorbetti e gelati).

Si può derogare se il commensale è posto in una posizione difficile da raggiungere da una delle due parti.

Come si sbarazza la tavola

In una tavola con più commensali il piatto va tolto quando tutti i commensali lo hanno terminato (e messo le posate sulle 4.20 o 6.30) e quando i piatti sono vuoti non si chiede mai "ha terminato?", ma "mi permette?".

Il cameriere si pone alla destra del commensale, prende il piatto con la mano destra, lo passa alla sinistra e mette il pollice sopra la forchetta, in modo da bloccarla facendo una leggera pressione. Poi prende il coltello e lo infila sotto la forchetta in modo che non si muova e non faccia rumore. Poi prende un secondo piatto e lo appoggia sul polso. Le posate, soprattutto nei ristoranti, anche se non utilizzate vanno comunque tolte e sostituite poi da quelle successive. Le posate tolte vanno posizionate ordinatamente e tutte nello stesso verso, per garantire una buona stabilità.

Non si sbarazzano mai più di 3 o 4 piatti per volta (seguendo le regole del galateo, togliendole prima dalle signore, poi all'ospite di riguardo, ecc.).

I piatti vanno poi impilati fuori della vista dei commensali. Per ora ci fermiamo qui. Avremo certamente modo di continuare nel rispetto delle regole del moderno galateo.









Lo stato della ristorazione italiana, oggi.



Una panoramica generale sulle caratteristiche e sul rapporto tra ristoranti e guide gastronomiche

di Caterina Vianello





Bilbao, 19 giugno 2018. La classifica dei World's 50 Best Restaurants premia L'Osteria Francescana di Massimo Bottura come miglior ristorante al mondo. L'entusiasmo è notevole e lo scatto d'orgoglio del mondo gastronomico nazionale è, comprensibilmente, evidente ed espresso in modo maiuscolo.
Ai molti a cui piace guardarsi l'ombelico certamente una vittoria del genere basta a sé stessa ed è sufficiente per affermare che la ristorazione italiana oggi goda di ottima salute. Quanti amano partire da riconoscimenti come questi per compiere riflessioni più approfondite troveranno invece la manifestazione annuale di cui sono sponsor San Pellegrino e Acqua Panna (e quindi la multinazionale Nestlè) uno spunto per poter allargare lo sguardo, arrivando al ruolo delle guide gastronomiche, alla loro attendibilità e alle ricadute che stelle, cappelli e premi possono avere sul mondo dei ristoranti e più in generale della fruizione.
Possiamo partire da una domanda: l'assegnazione di premi così come le Guide, possono considerarsi attendibili e possono soprattutto fotografare adeguatamente lo stato della ristorazione di un paese? In Italia i nomi più autorevoli sono rappresentati dalla Guida Michelin (la "Rossa", così come viene affettuosamente chiamata dagli addetti ai lavori), da "Ristoranti d'Italia" del Gambero Rosso, da "Ristoranti d'Italia" de L'Espresso, da "Osterie d'Italia" di Slow Food e dalla Guida Identità golose. L'attesa annuale per la pubblicazione, la tensione che precede i risultati, il confronto impietoso con l'anno precedente ed il circo mediatico che puntualmente si scatena, danno la misura del coinvolgimento del mondo gastronomico. Soddisfazione per un traguardo più alto dell'anno precedente o amarezza per uno più basso tratteggiano tuttavia solo una parte delle reazioni. Ben più rilevanti infatti sono le implicazioni economiche e le ricadute che i premi trascinano con sé. È infatti fuor di dubbio che stelle e punti si traducano in un ritorno di visibilità notevole, che inevitabilmente significa un aumento (o una perdita) di introiti: alcuni studiosi hanno calcolato che perdere una stella può voler dire veder svanire fino al 50% degli introiti. Puntare a ottenere una, due o tre stelle vuol dire quindi fare significativi investimenti in attrezzature e cura dei locali, e sostenere costi di personale molto elevati (uno dei motivi per cui molti dei ristoranti di fascia alta non sono "remunerativi", e i cuochi-proprietari sono costretti a diversificare le attività per poterci guadagnare, creando altri locali rivolti a un pubblico più ampio, facendo consulenze o sviluppando linee di prodotti gastronomici venduti nella grande distribuzione).



Le guide, insomma, nonostante periodicamente qualche cassandra ne predica la morte (a favore di una fruizione più snella, legata a internet e al potere dei social media) continuano a rimanere un autorevole punto di riferimento. Piuttosto, non sembrano essere il web o i social media la minaccia di estinzione, quanto un certo meccanismo di autoreferenzialità, dei casi di conflitti di interesse emersi in passato e un numero non sempre sufficiente di ispettori (che non riuscirebbero fisicamente - secondo alcuni – a compiere il loro lavoro attraversando l'Italia): questi punti di debolezza minano, a nostro avviso, l'attendibilità delle Guide. Esse non sono e non possono infatti limitarsi ad essere un lungo elenco compilativo di ristoranti e trattorie, ma dall'altra parte non possono nemmeno rischiare di diventare un mero scambio di cortesie tra gentiluomini.
L'obiettività, la valutazione competente, l'equidistanza devono prevalere sulle amicizie personali o sul timore suscitato dal fatto di ritrovarsi ad essere, in un ambiente che si muove in un'unica direzione, la singola voce fuori dal coro. La critica, per definizione, non è un apprezzamento, ma una valutazione che - se correttamente motivata - spinge a riflettere e, nel caso, a correggersi e migliorarsi.
Autonomia e capacità di analisi, supportate da una solida esperienza in campo gastronomico (che significa sia gustativa che culturale), insomma, dovrebbero sempre guidare il giudizio: la ristorazione, sia quella di altissimo livello, sia quella degli onesti ristoranti che non aspirano alla stella ma puntano semplicemente a fare bene un lavoro difficile (ed in Italia abbiamo validissimi esempi dell'una e degli altri), non solo ne trarrebbe giovamento, ma lo meriterebbe pure.


Solo noi friggiamo a 130°
per farvi mangiare
sano e con gusto!
MAGIC COOKER®
FRIGGITRICI
ELETTRICHE TOP
FRIGGITRICE
ELETTRICA LOLLY
CAPPA ASPIRANTE
PER FRIGGITRICE
TOP 9
POSSIBILITÀ
FINANZIAMENTO
ACQUISTO
Omega
distribuzione
www.omegadistribuzione.com
Per informazioni: +39 340.39.14.583

LIRA, dal 1971 al servizio della ristorazione



LIRA dal 1971
ristoparma
innovazione che piace

L.I.R.A. Srl

info@ristoparma.it
Tel. 0521 671741

www.liranet.it

La significativa esperienza maturata negli anni ha permesso a L.I.R.A. di diventare leader sul territorio per gli operatori commerciali nella fornitura e sviluppo di prodotti , strumenti e sistemi di gestione del punto vendita.

Tra i Programmi Gestionali, LIRA propone una soluzione INNOVATIVA denominata PIZZA PAD, un'applicazione WEB specifica per le PIZZERIE che praticano il servizio ASPORTO e DOMICILIO, integrata con App Mobile ed e-commerce per la ricezione ordini online.

I principali vantaggi di questo software sono:

- la riduzione dei tempi di inserimento comanda in quanto non occorre registrare manualmente l'ordine proveniente da Internet
- l'automatica proposta al cliente degli orari di ritiro e consegna in base alle esigenze del locale
- No ad attese telefoniche
- Fidelizzare il cliente
- Più tempo e clienti nuovi.

La App per la presa ordini personalizzata e integrata al gestionale di cassa è scaricabile sia su Google store che su Apple store.

La soluzione è fruibile sia su sistemi Windows che Apple e premette grazie alla sua natura web di gestire la propria azienda ovunque ci si trova e da qualsiasi device mobile non solo in fase di analisi del business attraverso la consultazione delle statistiche ma anche nella fase di inserimento dati e ordini.

Dalì

Dal design sobrio ed essenziale, la lavagna da terra DALI', combina il sapore naturale del legno ad un design semplice di elevata resistenza e praticità.
La qualità MADE IN ITALY di DAG Style viene accentuata dalla robustezza e dalla resistenza della lavagna Dalì, progettata per l'esterno, resistente al ribaltamento e all'usura.



NEW
www.dagstyle.it

Via Manzoni, 18 | 25020 Flero (BS) | ITALY | Ph. +39 030 2680315 | info@dagstyle.it





Franco Pepe vince
"50 top pizza 2018"

Franco Pepe si è aggiudicato il gradino più alto della "50 top pizza 2018", classifica che premia le migliori pizzerie e pizzaioli dell'anno. La pizzeria "Pepe in grani" di Caiazzo (CE) ha guadagnato questo riconoscimento, grazie all'impegno e alla serietà profusa da Pepe e dal suo staff. La rivista Pizza e Pasta Italiana per questo importante riconoscimento pubblica la ricetta completa della pizza "sensazione costiera", uno dei cavalli di battaglia dal pizzaiolo originario di Caiazzo.

a cura della redazione

— Sensazione costiera —

Ricetta per 4 pizze

IMPASTO

Ingredienti:

— Acqua 0,5lt
— Farina tipo 0 (o 00) 800gr.
— Sale 22gr.
— Lievito di birra 5gr.

Esecuzione:

Versare l'acqua in una ciotola, miscelare la farina pian piano facendo sciogliere il sale nell'acqua, a metà procedimento aggiungere il lievito dvi birra, continuare ad impastare per 15/20 minuti circa fino a che l'impasto non risulti abbastanza compatto. Una volta pronto, lasciar riposare per 4 ore coperto da un panno, dopodiché procedere allo staglio formando dei panetti il cui peso può variare dai 100gr ai 200gr. a seconda dell'uso e dei gusti personali, lasciandoli riposare per altre 2 ore.

FARCITURA

Ingredienti:

— 4 Fette di pomodoro ramato
— 4 Acciughe della costiera sott'olio
— Aglio disidratato in polvere (q.b.)
— Peperoncino in polvere (q.b.)
— Prezzemolo tritato (q.b.)
— Zeste di limone (q.b.)

Esecuzione:

Stendere il disco d'impasto e friggerlo in abbondante olio di semi ben caldo, asciugarlo bene, dopodiché, tagliarlo in 4. Spolverare il tutto con aglio disidratato, sistemare le fette di pomodoro al centro di ogni spicchio di pasta, aggiungere su ogni fetta un pizzico di peperoncino e successivamente adagiarci sopra le acciughe della costiera. Spolverare il tutto col prezzemolo tritato e le zest di limone.

RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA

NON SOLO PIZZA



ANTIADERENTE
TRIPLO STRATO

ALLUMINIO FUSO
AD ALTO SPESSORE
10MM

COTTURA SANA
SENZA GRASSI
E PIZZA
CROCCANTE
IN TAVOLA

IDEALE PER FORNO, VA SU FUOCO,
PIASTRA ELETTRICA E IN TAVOLA

FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

MADE IN ITALY

PRODOTTO
CONTROLLATO
E CERTIFICATO

RISPARMIO
ENERGETICO

ALLUMINIO
PRESSOFUSO
PER ALIMENTI
HIGH GRADE

Risolì srl - Lumezzane (BS) - info@risoli.com - www.facebook.com/risolisrl

La ricetta consigliata

a cura della redazione



— Margherita alla friulana —

IMPASTO

Impasto realizzato con succo d'Aloe
(40% Aloe vera, 60% acqua)

— Grano franto - 10%
— Farina 00 - 90%
— Lievito, sale e olio evo

Lavorazione dell'impasto con metodo indiretto

FARCITURA

— 50% formaggio Latteria; 50 % formaggio Montasio
— Salsa di pomodoro e poi pomodorini ciliegini conditi
— Semi di Chia per dare croccantezza e maggiore digeribilità alla pizza
— 2 o 3 foglioline di menta piperita per contrastare l'untuosità del formaggio cotto

Per questo numero di Pizza e Pasta Italiana, la redazione ha testato sulla pizza il formaggio di Latteria Visinale, dedicato alle pizzerie. La Latteria di Visinale, attività artigianale che opera in provincia di Pordenone dal 1980, offre prodotti lattiero caseari del territorio friulano ed ha ideato proprio per i pizzaioli due pratiche soluzioni in formato julienne per la pizza: il formaggio Latteria e il Montasio DOP. Entrambi I formati sonon disponibili in pratiche confezioni sempre pronte all'uso. Entrambi I formaggi hanno un punto di fusion ottimale e una lunga shelf life, questo permette di preservare i sapori delle eccellenze friulane anche dopo la cottura.

La rivista Pizza e Pasta Italiana suggerisce una semplice ricetta, dove al posto della mozzarella sono stati usati formaggio Latteria e Montasio Dop. Il risultato è stato una pizza molto saporita e allo stesso tempo croccante e digeribile, grazie anche all'utilizzo del succo di Aloe al posto dell'acqua per l'impasto. Le due referenze di Latteria Visinale sono adatte a qualsiasi tipo di pizza, dalla Margherita alla classica Quattro Formaggi (Latteria, Montasio, Brie e Gorgonzola), anche se per esaltarne al meglio il sapore è consigliabile usarli come alternative alla mozzarella.



Il turismo balneare sta cambiando

Non solo mare e divertimento, ma anche cultura e territorio

di Giampiero Rorato

Non sono ancora pronti i dati sul turismo balneare di quest'anno, ma si può già ritenere che il bilancio sarà positivo, con qualche seppur raro buco nero. E dirò subito che il buco nero più eclatante è rappresentato quest'anno da Gallipoli, troppo velocemente chiamata l'Ibiza d'Italia. Al termine del 2017 Gallipoli aveva ribadito un primato davvero esplosivo con un accorrere di famiglie e, soprattutto, di gioventù, da far gridare al miracolo. Ma quest'anno, come hanno ampiamente riportato i media, ha avuto una (prevedibile) battuta d'arresto. Via gli ombrelloni dal Parco Gondar, niente più musica alla discoteca Le Cave, minacciato di chiusura anche lo stabilimento Samsara, le serate di Gallipoli, rispetto agli anni precedenti sono risultate più silenziose, non più la solita ressa, non più gli arrivi da tante località pugliesi, dalle altre regioni e dall'estero Ma perché luoghi che sembravano mitici, come il Parco estero Gondar e la discoteca Le Cave hanno dovuto chiudere? Non certo per fallimento ma, come ha riportato la stampa, per forti irregolarità. Il tentativo di entrare nel mondo turistico scavalcando le leggi ha rappresentato e rappresenta un grave problema per l'immagine stessa del turismo italiano ed è un problema che ha toccato negli ultimi tempi anche villaggi e altre strutture turistiche del Sud Italia. Così il successo di un momento diventa punitivo anche per tante realtà regolari, alberghi, affittacamere, ristoranti, negozi vari che rispettano le leggi e le normative comunali e regionali.



LA PATATINA CHE CUOCE NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA!

Nessun odore di fritto, nessuno spreco, nessuna perdita di tempo e costi/porzione sotto controllo.

Il suo spessore di 8,5 mm e la qualità delle materie prime le conferiscono un gusto e una croccantezza impareggiabili.

Richiedi un campione gratuito
Prova la comodità e la qualità delle patatine
Quick Oven Fries direttamente nel tuo forno
Invia una email a: info@farmfrites.com



www.farmfrites.com



IN FOTO
la spiaggia di Gabicce Mare

I divi nella riviera amalfitana

Al contrario di Gallipoli, nella costiera amalfitana e po' ovunque lunga la costa della Campania c'è stato come un felice ritorno al passato, con forse più turisti di quanti il territorio ne possa sopportare, come succede ormai da anni a Venezia. A Capri, ad esempio, ci sono ben "219 corse di aliscafi e vaporetti che ogni 24 ore sbarcano 14 mila turisti su un molo di pochi metri" (Marco Demarco, Corriere della Sera, 11.8.18). Diversi megayacht di divi hollywoodiani e di magnati di varie parti del globo si sono accostati nei porti delle località più celebrate nel mondo, da Positano a Capri, per una cena in uno dei tanti ristoranti alla moda, o per una veloce passeggiata tra i fantastici negozi delle cittadine campane o ancora per una danza sfrenata come ha fatto Jennifer Lopez sui tavoli di una discoteca. Si sono visti, ad esempio, tra le tante cosiddette celebrità, oltre a Jennifer Lopez con il fidanzato Alex Rodriguez, Tom Hanks e la moglie, Leonardo Di Caprio, assieme alla giovane compagna e alla suocera, Bradley Cooper con la ex di CR7, Irina Shayk, l'attore australiano Hugh Jackman, il campione del basket Nba Lebron James e diversi altri ancora.

Non c'è dubbio che il fascino straordinario di quei luoghi, un mare d'incanto, ristoranti pluristellati – a Capri Mammà, L'Olivo, il Riccio; a Ischia Danì Maison e Indaco; a San'Agata sui due Golfi Don Alfonso 1890; a Sorrento il Buco e Terrazza Bosquet – (ma in Campania ci sono ben 41 stelle Michelin, un primato), e molti altri ristoranti sono ottimi anche senza i riconoscimenti della Michelin e c'è poi una storia di accoglienza ormai consolidata e tutto questo dona alla Campania, Napoli compresa, la capacità di attrarre il ricco turismo internazionale che di anno in anno dà lustro a questi luoghi e li fa conoscere e ammirare nel mondo intero.



Cambiano le spiagge alla moda

Sono già state ampiamente analizzate le cause del successo turistico del 2007 che ha raggiunto record mai visti in precedenza e fra le cause c'è stato anche l'abbandono di importati località turistiche estere per la paura del terrorismo. Gran parte di quel problema è stato in parte risolto con abbassamento dei prezzi, comodi voli low-cost, nuove attrazioni e interessanti programmi di visite al territorio d'attorno. Le indicazioni che stanno per uscire dovrebbero confermare una buona tenuta del turismo in Italia anche nel 2018. mettendo pure in luce le nuove tendenze del turismo.

Ci sono località e aree sempre in auge, come la Riviera veneto-friulana (Sottomarina-Cavallino-Jesolo-Eraclea mare-Caorle-Bibione-Lignano), anche perché le più vicine al resto d'Europa e con Venezia punta di diamante del turismo mondiale. Se queste località hanno avuto un problema esso è stato dato dai lavoro sull'autostrada Venezia-Trieste per la realizzazione della terza corsia, che ha creato non poche difficoltà e interruzioni. E se Cavallino-Tre Porti, Caorle e Bibione sono considerate spiagge privilegiate per le famiglie; Jesolo (60% di stranieri) e Lignano hanno continuato a rispondere bene alle esigenze della gioventù con sempre nuove attrazioni, come il prolungamento notturno dell'attività di diversi ristoranti alla moda.

Bene la Riviera romagnola, che quest'anno, sull'esempio spagnolo, ha inventato i chiriguitos, chioschi (ristorantini) da spiaggia aperti anche di notte, ben accolti dai turisti che ne hanno decretato il successo.

Ecco, la Romagna, come Jesolo, insegnano che non si può restare fermi, serve rinnovarsi e diversificare. Le località turistiche che procedono con un modello codificato, anche se nel tempo ha dato risultati positivi, sono ora in difficoltà e devono aggiornarsi e questo, come racconta Paolo Virtuani (Corriere della sera del 9.8.18), sta succedendo in Liguria perché molte località sono rimaste ad ammirare i successi del passato. E mentre le Cinque Terre sono diventate, al pari della Riviera del Garda, sia lungo la costa veneta che lombarda, il paradiso degli stranieri, in particolare tedeschi, la Riviera ligure di ponente ha quest'anno un calo di turisti attorno al 10 per cento.

Problemi ci sono anche in Versilia, con alberghi pieni quasi solo il fine settimana e anche qui il "modello Gallipoli" non funziona più.

Ha affermato Christian Del Bono, presidente dell'Associazione Albergatori delle isoli minori siciliane, che anche quest'anno hanno conosciuto un ottimo successo: "Non solo mare, puntiamo sull'enogastronomia, su cultura e ambiente. I flussi cambiano? L'importante è non fermarci."

Non dimentichiamo poi che nel 2017 le città d'arte hanno attratto ben il 60 per cento degli stranieri arrivati in Italia, per cui il rapporto spiagge-città d'arte è fortemente cercato dal turismo internazionale e chi ne ha la responsabilità deve attivare idonei e rapidi collegamenti fra le località di mare e le città d'arte, oltre ad impegnarsi ad eliminare velocemente le situazioni di degrado di tante periferie che non depongono certo a favore dell'immagine Italia. E l'anno prossimo, con Matera capitale europea della cultura, non solo la Basilicata, ma tutto il Sud Italia dovrebbe beneficiarne, se ovunque ci sarà l'amore che gli abitanti di Matera hanno per la loro straordinaria città.

Ecco la linea da seguire per continuare a sviluppare il turismo: chi va al mare desidera alberghi seri e accoglienti, spiagge pulite, ma anche buona cucina, soprattutto locale, seria, confezionata con ottima materia prima e al prezzo giusto. Desidera poter visitare in sicurezza il territorio d'attorno e tesori e bellezze non mancano, ma i musei devono essere aperti anche di sera, i centri storici ben illuminati e sicuri con negozi aperti fino a tardi e personale preparato e professionale nei luoghi aperti al pubblico. Sta poi diventando sempre più di moda negli alberghi la mezza pensione, come nelle più celebri località turistiche internazionali, per lasciare più libertà ai turisti. Ma di queste e altre novità avremo modo di soffermarci in altra occasione.

IN FOTO
il panorama di Amalfi



A SINISTRA
il panorama di Ravello


ANTICO MOLINO ROSSO
Aida 3.3
la farina bio tipo 1
IL NUOVO MODO DI FARE RISTORAZIONE, PER TE CHE SEI UN PROFESSIONISTA.
BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA
ANTICO MOLINO ROSSO
Aida 3.3
la farina bio tipo 1
IL NUOVO MODO DI FARE RISTORAZIONE
SEMINTEGRALE - BIOLOGICA
MACINATA CON VERI MULINI A PIETRA

LA BIRRA



Come orientarsi tra le birre italiane

di Alfonso Del Forno

L'Italia è uno dei paesi più attivi nella produzione di birra artigianale, tra quelli che non hanno alle spalle una tradizione brassicola. Il settore vede ad oggi più di 1500 aziende, tra birrifici e beer firm, che producono più di ottomila etichette. Provare a conoscere tutta la produzione italiana di birra artigianale, con questi numeri, diventa un'avventura difficile da affrontare. Per agevolare la ricerca a consumatori e ristoratori, ci pensa Slow Food con la Guida alle Birre d'Italia. Quella del 2019 è la settima edizione e fotografa il meglio della produzione nazionale, sintetizzandola in 624 pagine. Continuando a parlare di numeri, il volume raccoglie le schede di 597 aziende e ben 2650 birre. Com'è facile immaginare, per arrivare a selezionare birrifici e birre da inserire in guida, è stato necessario il lavoro di diverse decine di collaboratori, che hanno assaggiato le produzioni nazionali, selezionando quelle che meglio rappresentavano lo spirito di Slow Food.

Questa è la prima edizione pubblicata dopo l'entrata in vigore della norma che individua i parametri che definiscono la Birra Artigianale. Per rendere chiara questa distinzione, all'interno della guida sono state individuate sezioni diverse. Nello specifico, le categorie sono quattro: birrifici artigianali, birrifici non artigianali, affinatori e beer firm. Questo permette di fare chiarezza e dare gli strumenti giusti al lettore. I parametri per definire la birra artigianale sono semplici da individuare: indipendenza economica da altri birrifici, produzione annua non superiore ai 200.000 hl, birra non sottoposta a microfiltrazione e pastorizzazione. Gli affinatori sono una nuova generazione di produttori, specializzati nella realizzazione di birre maturate con l'utilizzo di lieviti inusuali, frutta, botti e altre materie prime caratterizzanti. Le loro sono delle vere e proprie cantine di birra. Le beer firm invece sono quelle aziende che commercializzano birra a marchio proprio senza avere un impianto di produzione, realizzando le proprie ricette in altri birrifici. La scelta delle beer firm da inserire in guida, dopo la valutazione dell'esame organolettico, prevede la verifica della segnalazione, in etichetta e sui canali di comunicazione, del birrificio presso cui è stata prodotta la birra.

I birrifici posso avere anche dei riconoscimenti: la Chiocciola è conferita ai birrifici che hanno una elevata e costante qualità delle birre, oltre al ruolo che svolgono nel settore birrario e all'attenzione rivolta al territorio e all'ambiente; la Bottiglia è assegnata ai birrifici che esprimono una elevata qualità media delle birre, con particolare attenzione alle birre più complesse e articolate; il Fusto è destinato ai birrifici che hanno una elevata qualità media delle birre e che concentrano la loro attenzione sulle birre semplici e di grande diffusione, pur mantenendo una forte personalità.

Anche le birre sono premiate con tre riconoscimenti: Birra Slow, Birra Quotidiana e Grande Birra. Le Birre Slow sono quelle dall'eccellente valore organolettico, che raccontano la storia del territorio, del birrificio e del birraio. Le Birre Quotidiane sono birre di grande qualità che esprimono elevato equilibrio, semplicità e piacevolezza. Le Grandi Birre sono birre di assoluto valore organolettico, da non perdere.
Vediamo quali sono, divisi per regione, i migliori birrifici artigianali italiani secondo Slow Food, cioè quelli che hanno ricevuto il riconoscimento della "chiocciola".

Abruzzo: *Almond '22 e Opperbacco.*

Campania: *Birrificio dell'Aspide e Sorrento.*

Friuli Venezia Giulia: *Foglie d'Erba.*

Lazio: *Hilltop e Vento Forte.*

Liguria: *Maltus Faber.*

Lombardia: *Birrificio Italiano, Carrobiolo, Elav, Hammer e Lambrate.*

Marche: *Mukkeller e MC77.*

Piemonte: *Beba, Croce di Malto, Elvo, LoberBeer, Montegioco e Troll.*

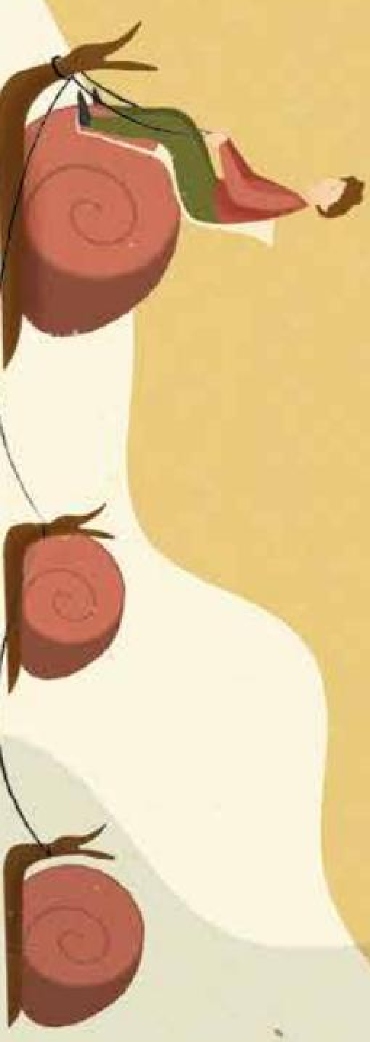
Puglia: *B94 e Birranova.*

Sardegna: *Barley.*

Toscana: *Bruton.*

Trentino Alto Adige: *Batzen.*

Veneto: *Ofelia.*



Illustrazioni di Antonella Manenti

PIZZA CRUDO E PARMIGIANO CON BIRRA GRADISCA AMARCORD

INGREDIENTI

Mozzarella di Bufala
Pomodorini
Parma Riserva 24 Mesi
Parmigiano a scaglie

LE CARATTERISTICHE DELLA BIRRA

- Schiuma bianca fine, compatta, persistente.
- Oro brillante.
- Gradevole la sua finezza olfattiva, che rivela sentori di erbaceo secco, fieno, e note di frutta gialla, note di malto delicatamente biscottato.
- La frizzantezza è leggermente sopra la media. Si equilibra correttamente con il corpo leggero.
- In bocca il tipico sentore di orzo, un carezzevole miele balsamico che contribuisce a donarle una notevole freschezza, un amaro decisamente moderato.
- Una birra lager pulita, dall'equilibrio gustativo tendente al dolce del malto d'orzo.

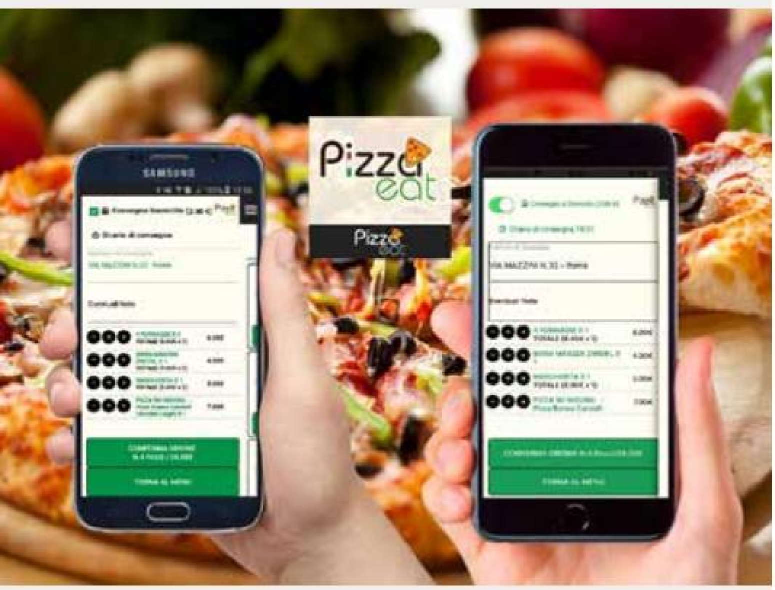
ABBINAMENTI

Perfetta per pizze delicate, o con l'aggiunta di affettati e formaggi freschi o di media stagionatura.



Pizza Eat software professionale gestione pizzeria

Pizza EAT è un software professionale studiato ad hoc esclusivamente per la gestione della pizzeria e ristorante/pizzeria. Semplicissimo nell'utilizzo, non utilizza palmari o altri costosi dispositivi ma semplicemente il proprio cellulare e/o tablet. Il sistema PIZZA EAT è rivoluzionario per diversi motivi: Utilizza i dispositivi che già abbiamo e conosciamo, è attivo e operativo entro 10 minuti dall'ordine, gestisce i principali problemi del nostro locale, è semplicissimo nell'utilizzo e soprattutto si ha un software professionale ad un costo imbattibile.
Il costo è al di sotto di 1€ giorno e nello stesso sono inclusi gli aggiornamenti. Per capire la semplicità del sistema e per visualizzare le diverse licenze disponibili ad un prezzo che non ha eguali è il caso di visitare il sito https://app-gestione-pizzeria.online/ dove ci sono anche molti filmati che dimostrano il funzionamento del sistema.



https://app-gestione-pizzeria.online/

Devil-App
Via del Passero Solitario n.10
00079 Rocca Priora Roma
Tel. 334.336.7105

Scugnizzonapoletano®
Il futuro della pizza è elettrico.



Scugnizzonapoletano® il primo forno a legna senza legna

In questo preciso momento in ogni parte del nostro pianeta qualcuno sta addentando una pizza: dopo tutto è possibile sfornare pizze o pizzette anche con fornetti dalle prestazioni scarse o modeste, anche se celati da bell'aspetto e configurazioni imponenti… a patto di sapere che si rinuncia alla bontà impareggiabile della verace pizza napoletana.
Scugnizzonapoletano® è il primo forno a legna senza legna, un forno elettrico a "bocca aperta" di nuova generazione che permette di produrre pizza di alta o altissima qualità in tutto il mondo, nel rispetto imprescindibile dei canoni tradizionali di preparazione, di lavorazione e di perfetta aderenza alle caratteristiche di cottura della verace pizza napoletana ottenute nel tradizionale forno a legna.
La rivoluzione del forno elettrico **Scugnizzonapoletano®** traccia un solco profondo nella storia della pizza di questo secolo, pur nel rispetto di regole precise e irrinunciabili:

- Sfornare la pizza in sessanta secondi, o poco più
- Lavorare a temperature costanti ed intorno ai 450° C, sempre con la "bocca aperta", consentendo il moto convettivo dell'aria
- Colorare naturalmente la pizza grazie all'irraggiamento e alle irregolarità del suolo.
- Avere il suolo in mattoni "Biscotto di Sorrento"
- Assicurare una presenza scenica gradevole, con profili tondeggianti e senza inox

Scugnizzonapoletano® risolve i problemi legati al sempre più probabile ed imminente pensionamento del tradizionale forno a legna, garantendo alla verace pizza napoletana un futuro sempre più sfavillante.
Un forno già scelto da diverse centinaia di pizzaioli in tutto il mondo, che mette d'accordo nomi famosi e catene di pizzerie a diffusione internazionale con realtà di dimensione artigianale, di "pizza di bottega". Altri produttori di forni si sono lanciati nella sua scia, puntando in particolar modo sulle caratteristiche estetiche, attirati dalla rivoluzionaria scuola di pensiero dello **Scugnizzonapoletano®** e dal successo mondiale che riscuote.
Il napoletanissimo inventore dell'innovativo e rivoluzionario forno, Peppe Krauss, osserva sereno l'invasione e, forte di decenni di esperienza nel settore, ha già preparato diversi assi nella manica a prova di imitazione.
Il futuro della pizza è elettrico, e ha i colori dello **Scugnizzonapoletano®**.

www.scugnizzonapoletano.eu

info@scugnizzonapoletano.eu



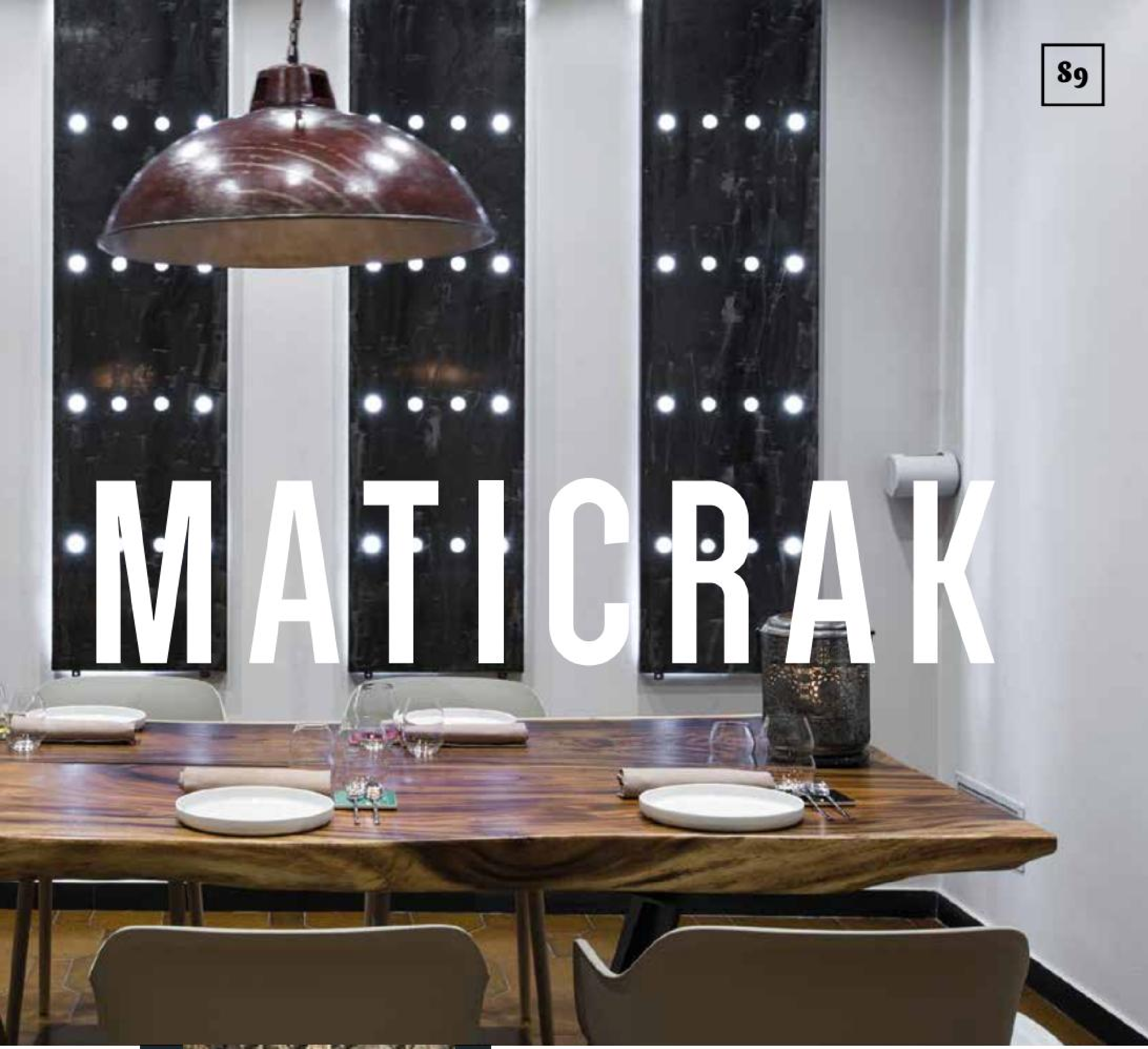
Ristorante CASA

Laboratorio e atelier, sono termini usati spesso da cuochi e ristoratori, per indicare idee, ricerca e metodi sempre più approfonditi per realizzare piatti esclusivi. In pochi anni la gastronomia è assurta a livelli impensabili, occupando spazi televisivi e prime pagine di quotidiani e riviste. Un fatto di costume? Non solo. La gastronomia, come in parte la moda, è tra i settori più creativi e "anticonformisti". In questo primo ventennio del secolo, si parla e si scrive di noti chef come si fa per campioni sportivi, attori e artisti. A quest'ultimi, si ispirano noti chef, definendosi tali. In certi casi ci sono affinità tra arte e gastronomia, in particolare nei dolci, dove colori e forme danno vita a raffinate creazioni. Non solo. La gastronomia si può avvicinare alla musica: entrambe costituiscono un linguaggio universale.

di Virgilio Pronzati

Tornando ai cosi detti artisti dei fornelli, mai come ora sono presenti o alla guida di ristoranti famosi nel mondo. L'indimenticato Gualtiero Marchesi, Alain Ducasse, Gordon Ramsey, Annie Feolde, Gianfranco Vissani ed altri si possono definire Maestri. Ferran Adrià il diffusore della cucina molecolare è un Professore. Alla conoscenza delle basi alimentari, unisce nozioni di fisica e chimica. Molti sapevano della reazione di Maillard (cottura e degradazione dei grassi), ma nessuno o quasi, della cucina molecolare e l'uso di sifoni e azoto liquido. Oggi in Italia a rappresentare al meglio questa cucina è Massimo Bottura, da anni ai vertici della ristorazione mondiale. E come tutti leaders ha fatto numerosi proseliti.





MATICRAK



Uno di questi è Mattia Congia, giovane trentunenne patron del Ristorante Casamaticrak di Genova Nervi. Gongia sebbene ami visceralmente la cucina, applica le sue conoscenze creative e tecniche molto rigorosamente. Cotture a bassa temperatura per carni bianche e rosse, piatti a base ittica con erbette aromatiche, creazione di croccanti "veli" da condensazione di basi o minestre vegetali, dolci fatti al momento con il sifone. Tutti ovviamente con l'uso di scelte basi alimentari stagionali.

Il locale ricalca la filosofia del patron. L'insegna esterna di ardesia è di particolare pregio ma sobria. Varcato l'ingresso, l'accogliente e raccolta saletta col caminetto. Ideale per un aperitivo e, dopo la cena, per degustare pregiati distillati. Subito dopo, percorso un breve corridoio, la sala dove si pranza e si cena. Di limitate dimensioni ma di grande impatto visivo. Quasi al centro un grande e lungo tavolo di pregiato e levigato legno dorato, di grande spessore e caratterizzato dai disegni delle nervature. Due pareti ornate da quadri materici dai colori decisi, un'altra con pannelli metallici con fori per trasmettere una soffusa luce, e un lato fatto di scaffali e arredato con importanti bottiglie di vino e distillati. A illuminare il tutto, una grande e larga lampada di spessa lamiera.

Ecco i piatti che ci sono stati serviti: freschissimi gamberi crudi di Santa Margherita Ligure, sgombro in umido con profumo di basilico, palamita "che vuol diventare tonno", vitello tonnato tra passato e presente, boscaiola 2.0, coniglio disossato e agnello di saporosa tenerezza, snack tiramisù. Accompagnati da Trentino Pinot Bianco 2016 di Zorzettig e Luigi 2015 Teroldego Rotaliano Riserva di Dorigati, serviti impeccabilmente dalla sommelier Eva Gruttadauria, autrice della carta dei vini. Altri collaboratori, il barman Matteo Cocciolo e il cameriere Martin Prado. Una affiatata equipe fatta di giovani. Infine parliamo del conto: un pasto con i piatti citati e una buona bottiglia di vino, si aggira sui 60 euro, ben spesi.

Se il diffusore della cucina molecolare è oggi Ferran Adrià, l'inventore fu Nicholas Kurti, fisico ungherese dell' Università di Oxford. Sostenitore dell'applicazione delle conoscenze scientifiche nel mondo culinario, fu uno dei primi cuochi televisivi nel Regno Unito in un programma televisivo in bianco e nero del 1969 dal titolo "The Physicist in the Kitchen" ("Il fisico in cucina") dove presentò alcune tecniche innovative. Nello stesso anno, Kurti tenne una presentazione (anch'essa intitolata "il fisico in cucina") per la Royal Society di Londra. Nicolas Kurti insieme alla moglie Giana, scrisse un'antologia su cibo e scienza per i membri della Royal Society.



Ristorante CasaMaticrak -
Via Donato Somma 13 -
Genova Nervi.
Telefono: 010/0942456.
Consigliata la prenotazione.
Chiusura: Lunedì.
Parcheggio di fronte al locale e ai lati della strada.

Uno splendido dessert per le grandi occasioni

di Laura Nascimben

Una creazione
dello chef pasticcere
Domenico Longo



Arriva sempre gradito nelle occasioni importanti un dolce come quello che presentiamo in questo mese. L'autore è Domenico Longo, ben noto chef pasticcere, con importanti riconoscimenti internazionali, da alcuni anni executive chef del Ristorante La Vigna del Relais Monaco di Ponzano (TV), che altre volte ha gentilmente collaborato con questa rivista. Il Relais Monaco (www.relaismonaco.it) è uno degli hotel ristoranti e Spa più signorili e importanti del Veneto, diretto da Enrico Mazzocco, personaggio di tutto rilievo nel settore dell'ospitalità alberghiera italiana. Nell'incantevole scenario di Villa Persico che ospita il Relais Monaco il regista Pietro Germi ha girato nel 1965 alcune scene del suo bellissimo film "Signore e Signori" e il fascino del luogo non solo è rimasto tutto ma s'è, negli ultimi anni, notevolmente accresciuto, diventando un vero hotel de charme scelto anche da illustri personalità internazionali in visita nel Veneto per affari, per diporto o per relax, vista anche la modernissima Spa di cui è dotato.

Quello che viene qui presentato è un dessert da professionisti e lo facciamo per mostrare quanto sta avvenendo nell'alta ristorazione. Domenico Longo, pasticcere esperto e raffinato, sa che nella moderna ristorazione tutte le proposte devono emozionare ed essere nel contempo serie, non solo pura apparenza o pura spettacolarità, ma ottenute da materia prima di alta qualità, trasformate in piatti sapientemente equlibrati e sempre piacevoli, come questo dessert, ottimo sempre, un dolce che è anche, per i cuochi e i pasticceri che ci seguono, un invito a riflettere e a realizzare senza paura i propri sogni, perché anche il mondo della gastronomia è sempre in movimento, ma, per vincere, serve studio, serietà, impegno, professionalità e determinazione, senza pretendere di avere liberi i fine settimana.



Cheese Cake, al cioccolato bianco, limone, basilico e mango

La ricetta
4 PORZIONI



Per il Cheese cake: 200 g di mascarpone, 2 uova, 40 g di zucchero semolato, 40 g di acqua, 10 g di foglie di basilico, 200 g di cioccolato bianco, 2 g di gelatina in fogli, 150 g di panna fresca.

Per il fondo Cheese cake: 100 g di biscotti secchi, 50 g di burro a pomata, 15 g di zucchero di canna, un pizzico di sale.

Per la gelée al mango: 250 g di polpa di mango surgelata, 50 g di zucchero semolato, 5 g di gelatina.

Per la guarnizione: zucchero bolla (isomalto), foglie di menta, 12 lamponi freschi, caramello, 4 bacche di vaniglia.

Preparazione

Per preparare la chesse cake fa bollire lo zucchero con l'acqua, quindi versa il composto a filo sulle uova che fai montare fino a raffreddamento. Unisci il mascarpone e delicatamente la gelatina ammollata, strizzata e sciolta a parte. Amalgama il cioccolato bianco fatto sciogliere a bagnomaria e, per ultima, fa incorporare la panna semimontata. Con questo composto ben amalgamato riempi gli stampi desiderati, tenendo da parte una piccola parte di crema cheese cake, da usare successivamente per la decorazione finale, amalgamando alla stessa le foglie di basilico tritate.

Per preparare la gelée al mango fa intiepidire una parte di polpa di mango con lo zucchero; unisci la gelatina ammollata e strizzata, amalgama bene e unisci la restante polpa di mango. Versa il composto ottenuto negli stampini piccoli a semisfera e fa surgelare e sagomare dando la forma rettangolare.

Per preparare il fondo cheese cake sbriciola i biscotti secchie unisci tutti i restanti ingredienti, amalgamando bene e ottenendo così un impasto omogeneo e compatto. Stendi questo impasto tra due fogli di carta da forno e fa raffreddare per una decina di minuti. Taglia, ottenendo la base di supporto al dessert.

Composizione finale: sforma la cheese cake dallo stampo, fa arrotolare il dessert nello zucchero di canna, appoggialo sul fondo croccante di biscotti e decora con spuntoni di cheese cake al basilico, lo zucchero bolla, la menta fresca, la gelée di mango, i lamponi e la bacca di vaniglia

L'oro a Napoli è nero: parliamo del caffè



Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

Seconda parte



La produzione del caffè

Per lavorare i frutti ed estrarre i semi di caffè verde ci sono principalmente due modi:
lavato, quando i frutti (le ciliegie) vengono spolpati, lavati e quindi i semi essiccati e infine decorticati per liberare i chicchi; naturale, quando il frutto viene essiccato intero al sole fino a 20 giorni. Quando buccia, polpa e semi sono asciutti si usano le macchine decorticatrici.

Alla fine della lavorazione, sia col metodo lavato, sia col naturale, i frutti sono stati trasformati in caffè verde e vengono classificati in base a forma e dimensioni. Successivamente, la tostatura dei semi o torrefazione dura 15 min e viene eseguita mediante correnti di aria calda (240 °C). Nella tostatura i chicchi si trasformano in grani leggeri di color bruno intenso e, in questo cruciale quarto d'ora, si formano circa 800 sostanze volatili responsabili del gusto e dell'aroma del caffè tostato, insieme ai pigmenti marroni, le melanoidine, sostanze prevalentemente non assorbite dall'intestino e la cui struttura e ruolo sono oggi di grande interesse per il loro potere antiossidante.





Le proprietà del caffè

Il caffè contiene centinaia di sostanze e le sue caratteristiche chimiche variano a seconda della specie della pianta, del luogo di crescita e della lavorazione delle drupe, nonché della tostatura dei semi e del processo termico che trasforma il chicco verde in chicco tostato, pronto per essere macinato e usato per la preparazione della bevanda.

La caffeina, nonostante rappresenti solo dall'1.3 al 2.4% di materia grezza del caffè, è la sostanza più nota e ha molte proprietà farmacologiche conosciute, anche se, a notevole distanza dalla sua scoperta, impegna ancora molti ricercatori in numerosi studi. È la sostanza che caratterizza il caffè ma non è esclusiva di questa pianta dal momento che la troviamo in numerosi vegetali come semi di cacao, nelle foglie del tè, nelle bacche di guaranà e anche nelle noci di cola ma in concentrazioni più basse.
Proprio per la presenza della caffeina, il caffè rientra tra i cibi nervini, quelli cioè in grado di stimolare il sistema nervoso. Nel caffè si ritrovano in quantità minori anche altre metilxantine, sostanze alcaloidi come la 1,3 di-metilxantina (nota come "teofillina" prevalentemente presente nel tè) e la 3,7 di-metilxantina (nota come "teobromina" prevalentemente presente nel cioccolato).

Il caffè è una bevanda sorprendentemente ricca in antiossidanti, infatti, contiene centinaia di molecole biologicamente attive tra cui composti fenolici (acidi clorogenici, acido caffeico, ferulico e para-cumarico) e melanoidine che hanno una notevole attività antiossidante. Inoltre è ricco di metilxantine come la caffeina, che agiscono stimolando il sistema nervoso centrale, un blando psicostimolante che migliora soprattutto l'attenzione e lo stato di allerta. Sull'apparato cardiovascolare, la caffeina, oltre ad avere degli effetti diretti sulla contrazione del muscolo cardiaco è stata associata ad una serie di fattori di rischio per la patologia cardiovascolare. Tra questi è stata soprattutto associata all'aumento della pressione arteriosa.





Sull'apparato gastrointestinale la caffeina aumenta la secrezione di acido cloridrico e pepsina nello stomaco. Pertanto il caffè non è indicato nei soggetti con gastrite e ulcera. La caffeina, però, non causa reflusso gastroesofageo, gastrite o ulcera nei soggetti sani.

La caffeina ha un effetto termogenetico nell'uomo, innalzando il dispendio energetico di circa 100 kcal. Tale effetto, anche se in modo più lieve, permane anche durante l'abituale consumo di caffè. Se all'effetto termogenetico si aggiunge anche la proprietà della caffeina di stimolare e migliorare l'utilizzazione dell'energia per il lavoro fisico a partire dai substrati lipidici (i grassi del corpo), risulta chiaro come la caffeina, alle dosi assunte con un moderato consumo di caffè, possa contribuire al "mantenimento" del peso corporeo e ad utilizzare al meglio le fonti energetiche dell'organismo. Ovviamente senza una buona dieta, esercizio fisico e stile di vita sano è da ritenersi inutile. Numerose evidenze scientifiche a




TECNOBAR
&FOOD
Novità,
tecnologie
e ispirazioni
per i professionisti
dell'ospitalità

dimostrazione che non solo il caffè non fa male (tranne in soggetti con alcune patologie) ma, se consumato in dosi moderate, può addirittura far bene costituendo una buona fonte di antiossidanti. Tenendo presente che la quantità di caffeina da non superare è di circa 2-3 mg al giorno per kg di peso corporeo e tenendo presente che una tazzina di espresso o moka contiene dai 40 agli 80 mg di caffeina, il quantitativo di 3-5 tazzine al giorno è quello che permette al corpo di non far accumulare la caffeina ma di metabolizzarla nell'arco della giornata senza avere "effetti dose farmacologici".

Controindicazioni

La caffeina non è consigliabile a chi è sensibile alla stessa. Inoltre, la caffeina può indurre mal di testa, vomito, nausea, insonnia, agitazione, eccitamento, delirio, tachicardia, extrasistoli.



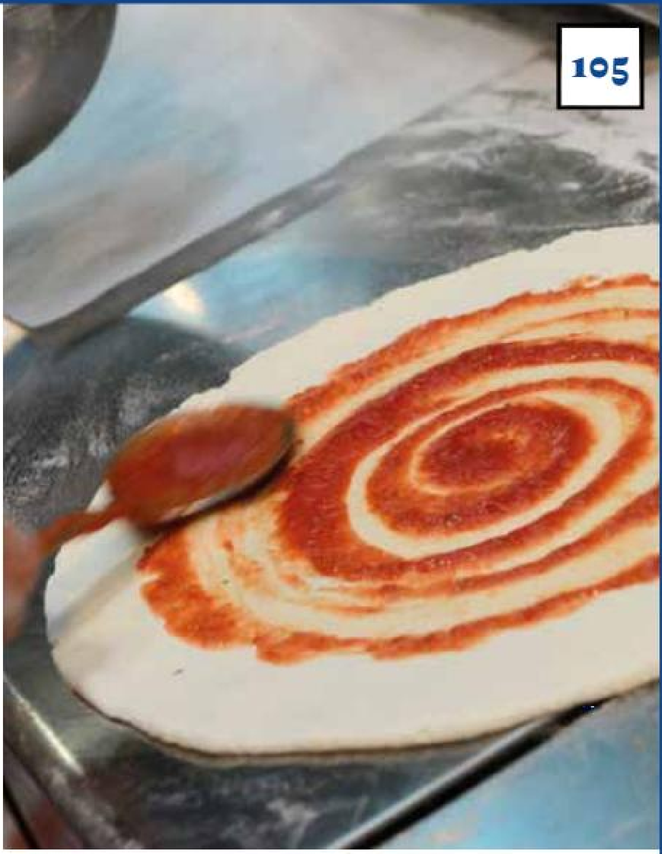


Save the date!

I più importanti appuntamenti dedicati **alla pizza, al food** *e* **al beverage** *dei prossimi mesi*

a cura della redazione

Con il mese di ottobre riprendono le competizioni organizzate da Pizza e Pasta Italiana: a partire dall'autunno infatti ci saranno molti appuntamenti dove il nostro magazine sarà presente, sia in italia che all'estero. Da Las Vegas a Shangai, da Amburgo a Catania, la pizza e i prodotti made in Italy saranno protagonisti in tutto il mondo e muoveranno l'interesse di milioni di persone. Di seguito alcuni degli appuntamenti più importanti tra ottobre e marzo 2019 a cui si aggiungeranno nei prossimi mesi altre importanti vetrine nazionali ed internazionali.



Le ultime due tappe 2018 della gara che premia la migliore pizza della casa si svolgeranno nei mesi di ottobre e novembre, la prima a Padova, in occasione della fiera Tecnobarefood. Il salone patavino ospiterà dal 6 al 9 ottobre numerosi appuntamenti dedicati alla cucina e alla ristorazione, da segnalare oltre al Giropizza che si terrà lunedì 8 ottobre, anche l'edizione 2018 del Campionato di Finger Food, dove chef di comprovata esperienza si cimenteranno con piatti da assaggiare in "punta di dita". Grande interesse anche per lo spazio " terre del bio" dedicato alle eccellenze enogastronomiche italiane biologiche.

Save the date:

Padova Tecnobar & Food, dal 6 al 9 ottobre – Tappa Giropizza 2018 – 8 ottobre

La seconda tappa autunnale del Giropizza si svolgerà a Catania, in occasione della fiera Ristora Hotel Sicilia. La kermesse catanese dedicata al food e al beverage si terrà dal 10 al 13 novembre e spazierà dalla gelateria alla panificazione e dalla pizza alla pasticceria. Tra gli appuntamenti da segnalare oltre all'ultima selezione del Giropizza 2018, anche l'ice cream festival.

Save the date:

RHS Catania – dal 10 al 13 novembre – Tappa del Giropizza – 13 novembre.

European Gluten free Pizza Trophy
Ritorna la competizione europea dedicata alla pizza senza glutine, ospitata come sempre all'interno di Gluten free Expo a Rimini dal 17 al 20 novembre. Quest'anno, l'edizione 2018 della manifestazione sarà caratterizzata da due trofei extra dedicati alla migliore pizza gluten free realizzata con salumi e insaccati forniti da f.lli Beretta e per la prima volta verrà premiata la migliore pizza preparata con ingredienti senza lattosio.

Save the date:

Gluten Free e Lactose Free Expo - dal 17 al 20 novembre - European Gluten Free Pizza Trophy – 19 novembre.

Tanti anche gli appuntamenti anche all'estero, a partire dal mese di ottobre, in occasione di SIAL, il salone mondiale dedicato all'alimentazione, che si terrà a Parigi dal 21 al 25 ottobre. La rivista Pizza e Pasta Italiana sarà media partner della manifestazione.

Save the date:

Sial Parigi dal 21 al 25 ottobre.

Il calendario di eventi del 2019 sarà ricchissimo di appuntamenti per operatori del settore e non solo. A partire dal Sigep di Rimini dal 19 al 23 gennaio con le sue consuete aree tematiche dedicate alla panificazione, alla pasticceria, al gelato e al caffè. La kermesse romagnola è sa sempre un punto di riferimento per aziende e addetti ai lavori e anche per l'edizione 2019 sono previsti numeri record.

Save the date:

Sigep Rimini – dal 19 al 23 gennaio 2019.



Expo Riva Hotel 2019 ospiterà invece la finalissima del Giropizza 2018, con più di 60 pizzaioli attesi da tutta Italia. La 43esima edizione della fiera di Riva del Garda (TN) raccoglierà tutte le novità dedicate al food and beverage e al food equipment.

Save the date:
Expo Riva Hotel – Riva del Garda (TN) dal 3 al 6 febbraio 2019 – ***Finalissima Giropizza 2018.***

Beerattraction di Rimini ospiterà la prima tappa dell' edizione 2019 del Giropizza. Il salone di Rimini dedicato al mondo birra e ai suoi servizi è un'occasione imperdibile per conoscere tutte le novità del mondo brassicolo e testimonia la grande vitalità che c'è in Italia sul settore.

Save the date:
Beerattraction – Rimini dal 16 al 20 febbraio 2019.

CT Tirreno Trade è la fiera di riferimento per il settore ospitalità nel centro Italia. Giunta alla 39esima edizione, la fiera di Carrara ospita format dedicati al food and beverage, ai servizi alberghieri e ristorativi, un opportunità fondamentale per conoscere tutte le novità del settore pane, pizza, caffè, grandi impianti e molto altro ancora.

Save the date:
CT Tirreno Trade – Marina di Carrara dal 24 al 27 febbraio 2019.

L'International Pizza Expo di Las Vegas è invece la manifestazione dedicata alla pizza e ai pizzaioli più importante oltreoceano. Una location d'eccezione, gare, forum e academy dedicate alla pizza, i più importanti marchi internazionali rappresentanti, sono i punti di forza dei questo evento.

Save the date:
International Pizza Expo – Las Vegas 4 – 7 marzo 2019.

Internorga ad Amburgo sarà anche quest'anno la location che ospiterà le pre – selezioni tedesche dal Campionato Mondiale della Pizza. La capitale anseatica con la sua vocazione commerciale è un punto di riferimento per le regioni nord europee e la fiera di Amburgo è la vetrina di riferimento per la panificazione, la cucina e il Made in Italy nella regione.

Save the date:
Internorga – Amburgo dal 15 al 19 marzo 2019.

Hotelex a Shangai è il salone di riferimento per il mercato cinese, diventato sempre più polo di attrazione per le aziende italiane del settore food. La pizza, sinonimo del made in Italy è un vero proprio must ad oriente, come testimonia l'interesse e la partecipazione dei tanti concorrenti che partecipano alle pre selezioni cinesi del Campionato Mondiale della Pizza. Anche quest'anno la rivista Pizza e Pasta Italiana presenzierà ad Hotelex, con un seminari, approfondimenti e corsi dedicati agli impasti e alla pizza.

Save the date Hotelex –
Shangai 29 marzo – 1 aprile 2019.



Regolamento Giropizza 2018

– Padova 8 ottobre

– Catania 13 novembre

2018

Il Giropizza d'Europa è una gara che si articola in diverse tappe nelle più importanti fiere dedicate alla pizza e alla ristorazione professionale.

I concorrenti del Giropizza sono tenuti a rispettare il tema della "Pizza della Casa", cioè la pizza che viene preparata con ingredienti a fantasia e che viene venduta nel proprio locale. I criteri di valutazione sono gusto - inteso come abbinamento di sapori e qualità dei prodotti utilizzati - e cottura della pizza.
La pizza proposta deve essere rotonda e cotta su piano refrattario: NON SONO AMMESSE pizze maxi, pizze in teglia, pizze in pala, pizze ripiene o farcite, calzoni, focaccia e pizze dolci.
L'organizzazione metterà a disposizione dei concorrenti forno, attrezzature, minuterie. Il concorrente dovrà provvedere in autonomia all'impasto, agli ingredienti ed eventuali presentazioni - queste ultime non incideranno sul voto complessivo dei giudici . Ogni pizzaiolo potrà presentare e far assaggiare solo una pizza.

Per ogni tappa del Giropizza i primi 10 concorrenti classificati accederanno di diritto alla gara finale, inoltre per i primi tre classificati è previsto un premio.

Non sono ammessi abbigliamenti con marchi e sponsorizzazioni di aziende o associazioni, sono permesse le divise del proprio locale o della propria pizzeria.

Eventuali magliette o cappelli saranno forniti in loco dall'organizzazione di gara.

Gli ingredienti della pizza portata alla tappa dovranno essere gli stessi di quelli della finalissima, sono permesse delle variazioni minime sugli ingredienti e l'organizzazione si riserva di controllare le corrette farciture delle pizze proposte.

La partecipazione al Giropizza è esclusiva: se il concorrente non dovesse presentarsi alla tappa prescelta senza adeguato preavviso, non potrà iscriversi alle tappe successive.

European Gluten Free Pizza Trophy

– Rimini 19 novembre

Regolamento e iscrizioni:

Il trofeo europeo di pizza senza glutine (European Gluten Free Pizza Trophy) è una competizione di pizza gluten free per sensibilizzare i pizzaioli e i ristoratori sull'intolleranza alimentare al glutine.
La competizione è aperta a tutti i pizzaioli che propongono l'alternativa glutenfree nel proprio locale e che desiderano cimentarsi in una competizione che si svolge in una location completamente priva di glutine (Gluten free Expo).

Gli ingredienti della pizza sono a scelta libera, purchè siano privi di glutine e presentino nell'etichettatura il marchio "spiga sbarrata" o l'indicazione "senza glutine" "gluten free" e/o siano presenti nel prontuario AIC dell'alimentazione fuori casa. La pizza sarà rotonda, stesa, farcita e cotta al momento. È ammesso l'uso del padellino per la cottura ma non sono ammesse pizze dolci. Tutti i concorrenti sono tenuti a rispettare le condizioni igienico sanitarie richieste per il trattamento di alimenti destinati agli intolleranti al glutine e a discrezione della giuria e dell'organizzazione di gara, ogni concorrente dovrà presentare l'etichettatura o la confezione di ogni prodotto utilizzato.

L'organizzazione di gara metterà a disposizione il laboratorio dedicato, con attrezzature e minuterie per la pizza senza glutine.
Tutti i concorrenti sono tenuti a presentarsi in divisa da lavoro senza esporre marchi di aziende, associazioni o scuole di pizza, sono ben accette le divise del proprio locale.
Le pizze saranno valutate secondo criteri di gusto e cottura.

Premi Speciali:

Trofeo f.lli Beretta: alla migliore pizza senza glutine preparata utilizzando un salume Beretta, - che il concorrente troverà disponibile in sede di gara - verrà dato un premio speciale.

Trofeo Lactose Free: Quest'anno per la prima volta, verrà conferito un premio speciale alla migliore pizza glutenfree e lactose free.

Le iscrizioni sono aperte fino ad esaurimento dei posti disponibili. Per iscriversi e partecipare:
tel + 39 0421 83148
e mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it



RICHIEDI LA CAMPIONATURA GRATUITA
ALLO 049 5855 295



Ventidue S.r.l.
Via Mons. G. Babolin, 13 - 35024 Bovolenta (PD) ITALY - Tel. + 39 049 5855295
info@ventiduegroup.com - ventiduegroup.com

STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA



Cristoforo di Messisbugo

Lo scalco gentiluomo dei Duci d'Este

Grande cuoco, dispensiere e gran maestro a Ferrara

di Stefano Buso

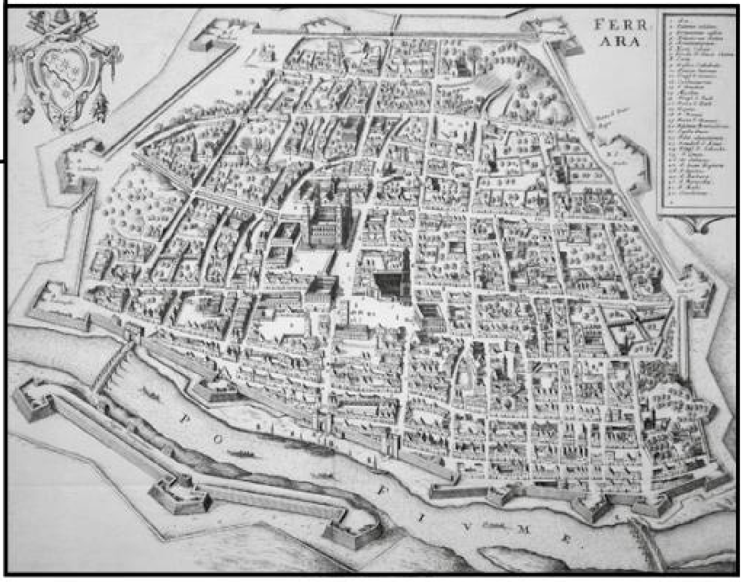
Cristoforo di Messisbugo non è un nome nuovo per gli appassionati di "bonne table", proprio come quello di Bartolomeo Scappi – altro eccentrico cuoco vissuto più o meno nello stesso periodo. Questi gentiluomini hanno vivacizzato le cronache culinarie del Rinascimento suscitando ammirazione e qualche invidia, non solo per avere "sottomesso" l'appetito di eminenti personaggi, gli Estensi nel caso di Messisbugo, altresì per l'ideazione di profetiche invenzioni che al giorno d'oggi, nonostante qualche miglioria, restano sicuramente efficaci...


BANCHETTI
COMPOSITIONI DI VIVANDE, ET APPARECCHIO GENERALE, DI CHRISTOFORO DI MESSI SBVGO,
ALLO ILLVSTRISSIMO ET REVERENDISSIMO SIGNOR IL SIGNOR DON HIPPOLITO DA ESTE CARDINALE DI FERRARA.
Con gratia Et Privilegio.
IN FERRARA PER GIOVANNI
M. D. XLIX.

Come per altre figure del passato, anche sulla vita del Messisbugo non si possiedono informazioni sufficienti a tracciarne un profilo esaustivo. Qualcuno sostiene sia nato a Ferrara sul finire del '400 da una famiglia originaria delle Fiandre, altri che sia giunto dai Paesi Bassi oramai adulto. Il padre, un uomo erudito e avveduto, era al servizio degli Estensi dove occupava incarichi delicati godendo del loro apprezzamento. In virtù dell'influenza paterna, Cristoforo approdò a corte dove ebbe l'opportunità di entrare nelle grazie di Alfonso I d'Este e seguirlo in parecchie missioni diplomatiche e svolgendo importanti compiti che portò avanti con impegno. Inoltre, divenne cuoco di palazzo e cerimoniere – due attività che richiedevano talento e una buona scorta di diplomazia. Di sicuro fu un personaggio in grado di farsi apprezzare e nel giro di qualche anno la sua fama varcò i confini del ducato, tant'è che nel 1533 fu nominato conte palatino dall'Imperatore Carlo V. Più tardi convolò a nozze con la nobile ferrarese Agnese di Giovanni Giocoli, condizione che gli favorì la scalata sociale e la crescita professionale.

E così furono più d'una le famiglie "bene" a godere dei servigi di messere Messisbugo tra cui i Gonzaga, in quel di Mantova. È deducibile che i professionisti rinascimentali fossero tenuti in considerazione dal ceto dirigente del tempo. Avere alle proprie dipendenze cuoco un esperto e affermato significava avere il meglio del meglio, nel caso specifico di maestri di cucina, scalchi e bottiglieri, con la possibilità di allestire sontuosi banchetti e conquistare prestigio. Il Rinascimento vide un vero boom di trattati, breviari e manuali, ragion per cui Messisbugo – come altri suoi stimati colleghi – scrisse un libro di ricette (stampato a Venezia nel 1549, ad un anno dalla morte) il cui titolo era "Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale". Un particolare curioso concerne proprio l'aspetto tipografico: quasi tutti i tomi vedevano la luce nella città lagunare, facendo sì che l'argomento nevralgico venisse fagocitato e divulgato. Stessa sorte toccò al libro del cuoco ferrarese e pertanto numerose sue specialità influenzarono la cucina veneziana e altrettanto quella veneta; viceversa con i limiti dell'epoca non sarebbe stato possibile. Ciò premesso, nel taccuino sono elencati tutti gli elementi necessari per approntare un banchetto da mille e una notte - dall'arredamento della sala agli utensili da cucina – unitamente a ricette e suggerimenti esecutivi. Il trattato di Messisbugo è una pietra miliare della gastronomia rinascimentale e da secoli oggetto di attenzione.

STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA



Il volume verrà dato alle stampe – benché con lievi varianti – fino ai primi decenni del '600, col titolo "Libro novo nel qual si insegna a far d'ogni sorte di vivanda" dove si trova, addirittura, la prima citazione sulla preparazione del caviale di storione "cobice ferrarese" – "caviaro per mangiare, fresco, o per salvare".

Quello di Messisbugo fu uno scritto con una miriade di notizie sull'arte culinaria, soprattutto spettacolare, anche se nello stesso non mancano rivisitazioni della cucina tradizionale, pur sempre con l'intento di stupire, praticamente, un ensemble di forme e colori finalizzato a celebrare il cibo, catapultandolo in una dimensione estetica sbalorditiva. Aspetto aggiuntivo che serpeggia è l'affiancamento di prodotti locali a quelli esotici, in sostanza, una coraggiosa sperimentazione con formule sino ad allora inimmaginabili. Ulteriormente si approfondisce l'idea di trasformazione, partendo da un ingrediente base per riprodurre una ricetta con le caratteristiche dell'originale ma con sembianze rinnovate. Altra cosa che caratterizzava il modus operandi del mastro degli Estensi era l'uso simultaneo di spezie e zucchero (all'epoca costoso, quanto e più dell'oro), in grado di conferire ai piatti un sapore agrodolce assieme a degli ineguagliabili contrasti, molto graditi nel XVI secolo.


LIBRO NOVO
NEL QVAL S'INSEGNA A' FAR
OPERA ASSAI BELLA, E MOLTO
IN VENETIA MDLVIX.

Poi non mancano istruzioni supportate da disegni sui tagli da attuare alle carni cotte grazie all'uso oculato di coltelli (più di venticinque declinazioni), quindi ampio spazio alla presentazione delle portate, che proprio nel '500 non si riassumeva in un servizio "mordi e fuggi" bensì in una performance che strizzava l'occhiolino alla bellezza, dove il centro della scena erano le pietanze servite su vassoi con decorazioni simili a capolavori architettonici. Solo un uomo di intelletto e fautore dell'armonia qual era Cristoforo Messisbugo, che oltre di gusto si interessava di medicina, botanica, commedie e musica poté dare alle stampe "Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale". Indiscutibilmente non un pamphlet per osti e massaie, bensì un passe-partout per gli ammiratori delle cose sensazionali, che altro non erano che "i soliti noti", ossia nobili, alti prelati e danarosi. Dovette scorrere ancora molta acqua sotto i ponti prima di giungere ad un ricettario per le famiglie e ciò avvenne sul finire del XIX secolo grazie a Pellegrino Artusi. Messisbugo morì nel 1548, un anno prima della stampa della suo straordinario trattato. Le sue spoglie sono sepolte presso l'altare maggiore della chiesa di Sant'Antonio in Polesine, a Ferrara, ove una lapide funebre lo ricorda.


Fratelli Beretta 1812
PREMIUM QUALITY
HAMBURGER
100% CARNE ITALIANA
NOVITÀ
Fratelli Beretta 1812
PREMIUM QUALITY
HAMBURGER
CLASSICO
DI SUINO
180g
2 HAMBURGER GIÀ COTTI DI CARNE ITALIANA PRONTI IN 4 MINUTI
SENZA GLUTINE
NOVITÀ
Fratelli Beretta 1812
PREMIUM QUALITY
HAMBURGER
TEX-MEX
DI SUINO
180g
SENZA GLUTINE

Pomopizza

TRADIZIONE E INNOVAZIONE.



Ecco il **Pomopizza La Torrente**: una polpa densa, corposa, con una bassissima percentuale di acqua, realizzata seguendo un *processo di lavorazione esclusivo ideato da La Torrente*, che lavora il prodotto a basse temperature, senza stressarlo, preservandone così gusto, consistenza e proprietà organolettiche.

Un prodotto versatile, perfetto per la pizza, e partner ideale di chi in cucina ricerca quotidianamente il gusto e la qualità.

NOVITÀ

Pomopizza da **POMODORO LUNGO**, per chi non vuole rinunciare alla tradizione legata al pomodoro pelato e alla comodità d'uso della polpa.

La Torrente

il buon pomodoro italiano



2500 g | 2500 g | 4100 g | 10000 g

Servizio Clienti 800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it

shakeup.it



A ritroso nella storia

Scoperto il più antico disco di pasta di pane

Scoperto a Shubayqa in Giordania, ha 14 mila anni

di Giampiero Rorato

21

Quando, all'inizio della nostra storia della pizza, abbiamo ricordato che le più antiche forme di pane erano dei semplici dischi di pasta confezionata con farina grezza ottenuta da chicchi di cereali raccolti dalle donne delle tribù nomadi nel loro continuo andare, ha trovato ora una ulteriore importante conferma che desideriamo far conoscere ai nostri lettori.
Un team di ricercatori delle Università di Copenaghen, Londra e Cambridge che sta lavorando da anni sui reperti di epoca natufiana (18.000-13.000 a.C.) ritrovati nel sito archeologico di Shubayqa, nella Giordania nordorientale, un 'area archeologica scoperta poco più di vent'anni fa, ha ritrovato sotto due focolari in pietra una gran quantità di resti carbonizzati.
È stata una scoperta fondamentale per la storia stessa della cultura alimentare dell'umanità anche perché in quel sito sono stati trovati ben 65.000 elementi, ora diligentemente catalogati, fra cui 642 frammenti di cibi carbonizzati, ma ancora ben conservati da consentire di analizzarli con le tecniche più moderne. Il risultato delle analisi, divulgato lo scorso luglio da Proceedings of the National Academy of Science afferma che almeno 24 fra i reperti riguardano una antica forma di pane.
Partendo da quei reperti, anche se carbonizzati, è stato possibile ricostruire quel-



GreenS food®
Naturalmente Porcini!
DAL PRODUTTORE I MIGLIORI PRODOTTI PER IL TUO RISTORANTE E PIZZERIA
• nuova linea di porcini surgelati per la pizza
• ampio e costante assortimento, dai funghi porcini ai coltivati, dai frutti di bosco alle verdure surgelate
Adatto alla Pizza
SAPORI PREZIOSI
FUNGHI PORCINI
SAPORI PREZIOSI
FRUTTI DI BOSCO
SAPORI PREZIOSI
GreenS food®
GREENS FOOD SpA - V.le dell'Artigianato 29
36030 S. Vito di Leguzzano (VI) Italy
Tel.: +39 0445 500 220 - info@greensfood.it
www.greensfood.it
IFS
IFS
IFS
BRC FOOD CERTIFICATED



le antichissime forme di pane, che erano piatte e probabilmente rotonde, essendo fatte a mano partendo da un pugno di pasta lavorata tra le due mani.
Siamo nel Vicino Oriente, nella ben nota "Mezzaluna fertile", dove ha avuto origine la nostra civiltà. In quel tempo le famiglie vivevano in gruppi per aiutarsi a vicenda e difendersi contro i sempre possibili nemici. Vivevano nelle caverne o nelle palafitte, ma soprattutto erano riunite in tribù nomadi, in continuo movimento, spesso con greggi di pecore: gli uomini andavano a caccia e/o a pesca e le donne raccoglievano lungo il percorso quanto era utile per preparare del cibo – erbe, radici, frutta, semi di cereali, uova dai nidi, miele selvatico, ecc. – e, come si fermavano, lo preparavano accendendo il fuoco sopra delle pietre che arroventavano. Quando la sosta era più lunga accostavano delle pietre e costruivano un focolare. Non conoscevano ancora il lievito, che fu scoperto in Mesopotamia e in Egitto circa 6.000-5.000 anni fa, per cui il disco di pane doveva essere molto sottile per poter essere mangiato oppure veniva bagnato e ammorbidito con il latte delle pecore o con acqua.

I cereali allora conosciuti e raccolti erano il miglio e l'orzo, più tardi arrivarono i progenitori del farro e del frumento. Quei semi venivano pestati il più finemente possibile sopra delle pietre possibilmente concave, quindi impastati aggiungendo un po' d'acqua lavorando l'impasto con le mani come sopra ricordato.
Lì accanto veniva acceso un fuoco sopra delle pietre accostate – ecco l'antico focolare – e come le pietre risultavano roventi il fuoco veniva tolto e sulla pietra arroventata venivano posti i sottili dischi di pasta per essere cotti.



Il pane di Shubayqa

Fino ad oggi quei resti di pane trovato nel sito archeologico della Giordania, a Shubayqa, sono il pane più antico che fin qui conosciamo ed è interessante notare come l'attuale disco di pasta per la pizza – quella alla veneta, senza bordo rialzato – sia esattamente uguale al pane che quegli antichi progenitori confezionavano ben 14.000 anni or sono.
Le conclusioni da trarre sono molto semplici: il pane è davvero il fondamento dell'alimentazione umana e, infatti, il reperto alimentare più antico frutto del lavoro dell'uomo, è proprio il pane, cibo sacro, da rispettare e onorare, donatoci da Dio che da sempre ascolta la richiesta degli uomini. Il "dacci oggi il nostro pane quotidiano" è, infatti, la preghiera insegnata da Cristo, a conferma che il pane e i frutti della terra vengono da Dio. Poi, grazie alla scoperta dei ricercatori danesi e inglesi, va ricordato che quando si parla di "Mezzaluna fertile", che si estende dall'Egitto alla Mesopotamia (Iraq), passando per il Caucaso e si afferma che quell'area è la culla della civiltà occidentale, e non solo, si ha ulteriore conferma di questa verità storica, come anche dell'antichità del pane, primo alimento elaborato dall'uomo preistorico. Ma è triste pensare che proprio quella "Mezzaluna", che ha dato origine alla nostra civiltà, sia ora in gran parte un tristissimo e doloroso teatro di guerra, dove i potenti del mondo si sfidano tra loro, incuranti della gente che lì abita, soffre e muore.







LE MIGLIORI PATATE DAL BELGIO

- gamma completa di prodotti di alta qualità
- classiche stick prefritte dalle finissime shoestring alle tradizionali steak house
- specialità a base di patate dalle crocchette ai rosti, dagli spicchi alle hash browns



Greens food®

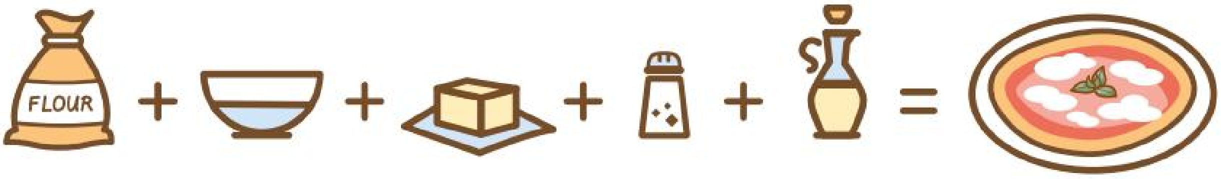
IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA:
GREENS FOOD SpA - V.le dell'Artigianato 29
36030 S. Vito di Leguzzano (VI) Italy
Tel.: +39 0445 500 220 - info@greensfood.it
www.greensfood.it

Per fare la pizza ci vuole la farina, per avere la farina ci vuole il grano

a cura della redazione

Iniziamo da questo mese una nuova rubrica dedicata ai pizzaioli per aiutarli ad approfondire da un punto di vista tecnico le problematiche relative alla pizza e ai suoi ingredienti. Questa rubrica, che continuerà di mese in mese, vuole essere un contributo che Pizza e Pasta italiana offre ai pizzaioli professionisti come approfondito aggiornamento dei saperi professionali e ai giovani quale aiuto per capire meglio le problematiche che sono alla base della professione. Grazie al contributo degli istruttori con percorso formativo certificato della Scuola Italiana Pizzaioli, la redazione di Pizza e Pasta Italiana illustrerà come riconoscere e utilizzare al meglio materie prime e attrezzature e come orientarsi in un mercato che ormai da qualche anno è sempre più settoriale, offrendo ai pizzaioli una maggior varietà di scelta. Nel 1990, anno in cui uscì il primo numero di questa rivista, la professione del pizzaiolo, specie al Nord e all'estero, era ben lontana dagli standard qualitativi a cui oggi i clienti della pizzeria sono abituati. Rimane sempre la ritualità della "pizza in compagnia", ma quello che viene servito nel piatto ha subito un' incredibile evoluzione. Tutto questo è dipeso da diversi fattori: dal lavoro svolto dalle aziende, impegnate a migliorare attrezzature e prodotti e, di conseguenza, il lavoro dei pizzaioli, alla formazione – con l'impegno in questo senso della Scuola Italiana Pizzaioli -, sfociando il tutto in una crescente professionalità della categoria e in un deciso miglioramento qualitativo del prodotto finale.

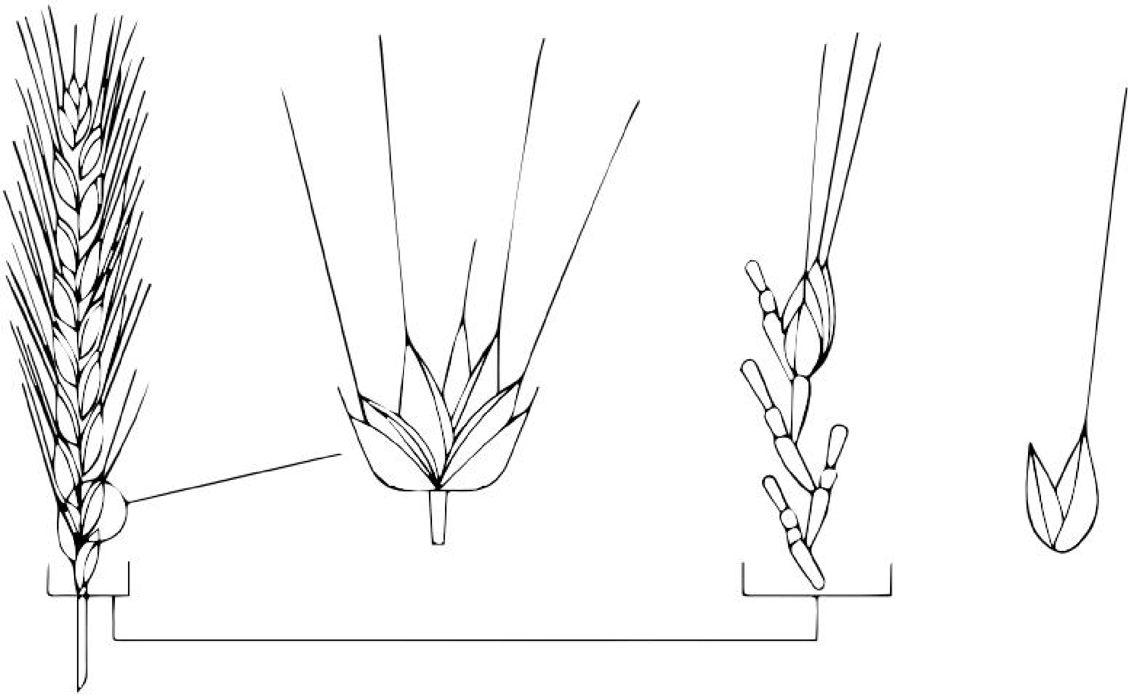
LA PIZZA E I SUOI INGREDIENTI



La pizza è un panificato che nel corso dei secoli ha subito un graduale ma costante cambiamento sia nell'aspetto che nella preparazione. I primi cenni sulle basi di pasta cotta usate come piatti per servire carni e altre pietanze risalgono a più di 2000 anni fa – anche se i primi dischi di pane risalgono alla lontana preistoria - ma si comincia a parlare di pizza moderna a Napoli solo dalla seconda metà dell'800, prima con la pizza alla Mastunicola (strutto, formaggio e basilico) per arrivare alla ormai nota pizza Margherita di Don Raffaele Esposito, preesistente come ingredienti ma denominata "Margherita" e presentata ufficialmente nel giugno del 1889 alla reggia di Napoli proprio per la regina d'Italia, Margherita di Savoia, in visita nella capitale partenopea. Nel corso dei secoli, il formaggio è stato sostituto dalla mozzarella, lo strutto dall'olio d'oliva e si sono aggiunti il pomodoro e altri prodotti, ma gli ingredienti per realizzare l'impasto rimangono grosso modo gli stessi, e cioè: Farina, Acqua, Lievito, Sale e Olio d'oliva.

La farina, assieme all'acqua, è l'ingrediente fondamentale per la preparazione dell'impasto: essa deriva da un processo di trasformazione dei semi di graminacee come il grano duro (es. il Khorasan, il Senatore Cappelli), il grano tenero, la segale, l' orzo, il farro, il riso, il mais, il miglio, il sorgo e l'avena, oppure poligonacee come il grano saraceno, o ancora amarantacee (amaranto) e chenopodiacee (quinoa). Il mercato offre un'ampia varietà di farine derivate da questi prodotti e non va dimenticato che anche dalla lavorazione delle leguminose si ottengono ottime farine utilizzate anche per la pizza (farina di soia). Generalmente le graminacee sono quelle più utilizzate per i prodotti di panificazione e per la pasta secca, distinguendo tra farine glutinose e non (miglio, mais e riso). Un ulteriore distinzione è quella data dai legumi che si utilizzano per farine altamente proteiche destinate alla panificazione (soia).





IL GRANO

Il grano è un cereale di antica coltura, probabilmente originario e poi diffusosi in quella che viene denominate Mezzaluna Fertile – area anticamente compresa tra il Mar Mediterraneo, il Mar Nero e il Mar Caspio, poi coltivato in tutto il mondo, tranne che nelle foreste tropicali.

La pianta di grano si presenta con un fusto vuoto all'interno, avvolto dalle foglie, le cui infiorescenze – le spighe – si trovano sulla cima della pianta. Il chicco di grano, o cariosside, è il suo frutto, dalla cui macinazione si ottiene la farina. In base al tipo di macinazione il grano si suddivide in due tipi.

Grano tenero

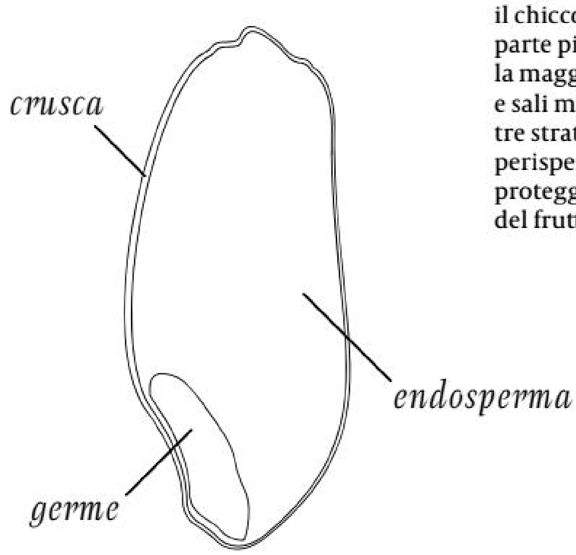
Il Grano Tenero, che predilige i climi caldi e temperati, in Italia viene coltivato nel centro–nord e da esso si ricava la farina di frumento, utilizzata per la panificazione, la pizza, le paste alimentari fresche, i biscotti, i dolci e i prodotti da forno.

Grano duro

Il Grano Duro predilige invece i climi caldi e secchi, in Italia la zona di origine è il Meridione e ultimamente, per l'innalzamento delle temperature, la sua coltivazione è salita lungo la penisola.

IL CHICCO/*cariosside*

Da questo grano, mediante la macinazione, si ottiene la semola utilizzata per la produzione di paste alimentari secche, alcuni tipi di pane e prodotti da forno essiccati. La semola viene anche utilizzata per la produzione della pizza (in percentuale dal 10% al 20%).



La cariosside, che è poi il chicco di grano, è un frutto secco indeiscente, così chiamato perché giunto a completa maturazione l'involucro esterno non si apre spontaneamente per fare uscire il seme. La forma del chicco varia dai 6 agli 8 mm di lunghezza e dai 3 ai 4 mm di larghezza. Il tegumento esterno riveste interamente il chicco di grano, o cariosside, ed è la parte più fibrosa del frutto, dove si trova la maggiore concentrazione di cellulose e sali minerali, essendo suddiviso in tre strati (pericarpo, spermoderma e perisperma); la sua funzione è quella di proteggere dagli agenti esterni il cuore del frutto, cioè l'endosperma e il germe.



Pizze e forno a legna, un legame inscindibile

Come per l'impasto e gli ingredienti, il forno è un'indispensabile aiuto in una pizzeria, è il vero e proprio fulcro su cui ruota tutta l'attività del pizzaiolo e per tradizione, calore ed estetica, rappresenta un valore aggiunto importante all'interno di un locale. Rotante, statico, artigianale, a vista oppure all'interno della cucina, il forno a legna è spesso la croce e delizia dei pizzaioli alle prime armi, che molto spesso non riescono a coordinare le alte temperature del forno, con una cottura omogenea della pizza. La difficoltà è data dall'emissione del calore, non controllabile come avviene nei forni elettrici e che obbliga il pizzaiolo ad alternare i dischi di pizza tra le zone più calde e più fredde della platea. Marana Forni, storica azienda veronese, che nel 1992 brevettò la tecnologia " Su e giù", basata sull'ottimizzazione del calore del forno. Un piano rotante – e quindi una migliore gestione della cottura– in grado di alzarsi e abbassarsi, capace di sfruttare così, la temperatura più alta nella volta del forno – l'aria calda è più leggera di quella fredda, che si trova invece nella bocca del forno - . Il brevetto fu un successo ed è tutt'ora uno standard per tutti i pizzaioli del mondo. Ma la pizza è anche tradizionale e soprattutto se parliamo di pizza verace, il forno tradzionale rimane tutt'ora il più apprezzato. A Regello (FI) c'è lo storico marchio Valoriani, che dal 1890 produce strumenti di cottura e che si distingue da sempre per una grande ricerca nei materiali refrattari e nell'estetica del forno, gli ultimi nati sono la serie baby (ideali per eventi e manifestazioni) e il nuovo rotante che segna una svolta per l'azienda toscana. La grande varietà di forni è il successo di un altro marchio italiano, RPM (Refrattari Pavesi Modena) che punta su una diversificazione degli strumenti di cottura: statici, con piano rotante, da viaggio oppure anche da casa, la parola d'ordine del marchio modenese è diversificare. Ambrogi invece è il forno a legna milanese che capita molto spesso di vedere nelle pizzerie storiche del capoluogo meneghino, erede di una lunga tradizione, cominciata negli anni 30 e che ancora oggi è alla base del successo professionale del marchio. E poi ancora, Ceky da Brescia, Eredi Malaguti da Modena, Forni Pavesi da Rimini, Morello Forni, Kuma, Stefano Ferrara Forni dalla provincia di Napoli e molte altre realtà in grado di soddisfare le esigenze di tutti I pizzaioli.







www.scuolaitalianapizzaioli.it

SPONSOR TECNICI

Dal 1988 SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

I nostri corsi

Per iscrizioni
0421 83 148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA
Antonio Puggina
David Mandolin
—
AREA TECNICA
Graziano Bertuzzo
—
COORDINAMENTO E SEGRETERIA
Donatella Dorigo
Cristina Mandolin
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE

SEDE NAZIONALE

CERTIFICATO N. IT11/0050

CORSI BASE IN PARTENZA
dal **1** *al* **5 ott.**
dal **12** *al* **16 nov.**
dal **10** *al* **14 dic.**

5 nov. PIZZA PALA
6 nov. PIZZA TEGLIA
7 nov. PANE IN PIZZERIA

info
0421.83.148

Responsabile area tecnica

Master Istruttori PFC



GRAZIANO BERTUZZO — **MAURO PASINI** — **ANGELO SILVESTRINI**

Lazio

ROMA - OSTIA
ROMA C/O ALICE ACADEMY

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 8 al 19 ott.
dal 5 al 11 nov.

info
06.56.99.232
347.49.68.426

Master Istruttori PFC



GIANLUCA PROCACCINI

Toscana

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 5 al 9 nov.
dal 8 al 12 ott. (MARINA DI MASSA)

14 nov. PIZZA PALA
15 nov. PIZZA TEGLIA

info
0421.83.148

Master Istruttori PFC



SANDRO BATZELLA — **ALESSANDRO GATTI** — **PINO FERRARO**

COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA c/o — **BRESCIA** c/o — **MANTOVA** c/o c/o — **VERONA** c/o c/o — **PISTOIA** c/o — **FIRENZE** *Reggello* c/o — **TREVISO** c/o — **PADOVA** c/o — **ROMA** c/o

CORSI tenuti da **MASTER ISTRUTTORI** con Percorso Formativo Certificato

info 0421 83148

COMO

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 15 al 20 ott.
dal 19 al 24 nov.

info
02.96.48.91.42
340.42.57.917



MARIO SIGNORILE

PERUGIA

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 8 al 19 ott.

info
389.11.95.664



ALESSIO PACIOTTI

SALERNO

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 22 al 26 ott.
dal 19 al 23 nov.

info
339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

RIMINI

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 8 al 12 ott.
dal 3 al 7 dic.

info
0541.39.42.31
347.97.19.204



PAOLO ROSSINI

NORMA - LATINA

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 8 al 19 ott.
dal 5 al 16 nov.

info
0773.35.46.21
328.66.83.860



FILIPPO MARINI

VERONA C/O ZANOLLI

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 5 al 9 nov..

info
347.69.96969



FEDERICO DE SILVESTRI

GENOVA

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 19 al 23 nov.
dal 10 al 14 dic.

info
329.91.17.17.007



ROBERTO DE SANTIS

FAENZA C/O A.I.D.A.

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 12 al 16 nov.

info
339.18.00.810



LUIGI TIMONCINI

BELLUNO

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 15 al 19 ott.
dal 19 al 23 nov.

info
339.33.43.905



LUCA GACCIONE

L'AQUILA

info
339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

PARMA

info
339.12.38.593



SALVATORE SALVIANI

ALBEROBELLO - BARI C/O ISTITUTO ECCELSA

info
080.246.1249



ROSA CASULLI

LA SPEZIA

info
328.31.44.633



RICCARDO LA ROSA

TRIESTE

info
339.73.61.243



MARCO LAVISTA

ALESSANDRIA

info
348.79.51.419



PAOLO ABBIATI

TERAMO

info
339.68.15.179



GIANNI POMPETTI

VERONA

Master Istruttori PFC

info
347.25.82.689



GIUSEPPE CONTE

c/o Love it

info
347.222.83.20



GIORGIO SABBATINI

PADOVA C/O SIRMAN

info
0421.83.148
347.68.10.71



FABIO SEBASTIANI

ROMA - NETTUNO

info
06.98.84.90.78
393.40.81.314



VALERIO FINUCCI

CORSI *in altre* CITTÀ D'ITALIA

info
0376.655.737



IVAN SANFELICI

CORSI *all'* ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.

Dal 1988 SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

REMO TORTOLA
Canada
TORONTO
info (0039) 0421.83.148
orocatering@gmail.com

GINO JASKULA
Francia
PARIGI
info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148

VALERIO COMMAZZETTO
CHAMONIX
info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

SZYMON WISNIEWSKY
Polonia
POZNAN
info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

VLADIMIR DAVYDOV
Russia
MOSCA
info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru



LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
Cina
PECHINO
JINAN
SHANGHAI
info (0086) 185.1860.5274

LEO SPIZZIRRI
Usa
CHICAGO
info (001) 630.395.9958
www.theculinaryacademy.com

TONY GEMIGNANI
SAN FRANCISCO
info (001) 510.786.7885
www.internationalschool ofpizza.com

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
HENRIQUE CAVAZZOTTI
Brasile
CURITIBA
info (0055) 41.99.91.89.778
www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitaliana pizzaioli.com.br

C/O LA BOTTEGA TOSCANA
Germania
FRANKFURT
info (0039) 0421.83.148
www.toscanashop24.de

FRANCO CASANI
Belgio
CHARLEROI
info (00324) 95.27.31.73

MARIANO DE GIACOMI
Australia
MELBOURNE
info (0039) 0421.83.148

THEO KALOGERACOS
PERTH
info (0039) 0421.83.148

IVAN ZECCA
MARGARETH RIVER
info (0039) 0421.83.148

Novità 2018



I CALDI SURGELATI
Rispo®

Si parte con gusto

www.risposurgelati.it

sfoglia su calaméo
il *ricettario Rispo*

